

宣贯《中华人民共和国产品质量法》专题检索之三

最新罐头食品质量标准(三)

西南经济技术信息研究所
中国·成都

目 录

一、罐头食品国家标准(92 年颁发)

1. GB/T 13512—92	清蒸猪肉罐头	(1)
2. GB/T 13513—92	原汁猪肉罐头	(4)
3. GB/T 13514—92	清蒸牛肉罐头	(7)
4. GB/T 13515—92	火腿罐头	(11)
5. GB/T 13516—92	糖水桃罐头	(15)
6. GB/T 13517—92	青豌豆罐头	(19)
7. GB/T 13518—92	蚕豆罐头	(22)

二、罐头食品轻工标准(92 年颁发)

序号	标准编号	标准名称	废止部标准	
8.	QB 1351—91	云腿罐头	QB 411—64	(25)
9.	QB 1352—91	片装火腿罐头	QB 409—64	(29)
10.	QB 1353—91	火腿午餐肉罐头	QB 402—64	(33)
11.	QB 1354—91	卤猪杂罐头	QB 412—64	(37)
12.	QB 1355—91	回锅肉罐头	QB 403—64	(41)
13.	QB 1356—91	猪肉蛋卷罐头		(45)
14.	QB 1357—91	香菇猪脚腿罐头	QB 406—64	(50)
15.	QB 1358—91	皱油猪蹄罐头	QB 395—64	(54)
16.	QB 1359—91	五香肉丁罐头	QB 396—64	(58)
17.	QB 1360—91	五香猪排罐头	QB 398—64	(62)
18.	QB 1361—91	红烧扣肉罐头	QB 255—76	(66)
19.	QB 1362—91	红烧猪肉罐头	QB 396—76	(70)
20.	QB 1363—91	红烧牛肉罐头	QB 415—76	(74)
21.	QB 1364—91	红烧鸡罐头	QB 242—76	(78)
22.	QB 1365—91	咖喱鸡罐头	QB 421—76	(82)
23.	QB 1366—91	炸子鸡罐头	QB 423—64	(86)
24.	QB 1367—91	辣味炸子鸡罐头	QB 424—64	(90)
25.	QB 1368—91	五香鸡肫罐头	QB 427—64	(94)
26.	QB 1369—91	五香鸭肫罐头	QB 431—64	(98)
27.	QB 1370—91	五香鸡翅罐头	QB 425—64	贵妃鸡 (102)
28.	QB 1371—91	烤鹅罐头	QB 433—76	(106)
29.	QB 1372—91	烤鸭罐头		(110)
30.	QB 1373—91	油炸禾花雀罐头	QB 434—64	(114)
31.	QB 1374—91	清汤蛭罐头	QB 454—64	(118)
32.	QB 1375—91	熏鱼罐头	QB 450—64	(122)

33. QB 1376—91	凤尾鱼罐头	QB 264—76		(126)
34. QB 1377—91	油炸马面豚罐头			(130)
35. QB 1378—91	四鲜烤夫罐头	QB 479—64		(134)
36. QB 1379—91	糖水梨罐头	QB 278—76		(138)
37. QB 1380—91	糖水龙眼罐头	QB 272—76		(142)
38. QB 1381—91	糖水山楂罐头	QB 283—64		(146)
39. QB 1382—91	糖水葡萄罐头	QB 275—64		(150)
40. QB 1383—91	糖水李子罐头	QB 281—64		(154)
41. QB 1384—91	菠萝汁罐头	QB 299—64	鲜菠萝汁罐头	(158)
42. QB 1385—91	荔枝汁罐头	QB 471—64		(161)
43. QB 1386—91	杏酱罐头	QB 295—76	杏子酱罐头	(165)
44. QB 1387—91	菠萝酱罐头	QB 291—64		(169)
45. QB 1388—91	苹果酱罐头	QB 293—64		(173)
46. QB 1389—91	西瓜酱罐头			(177)
47. QB 1390—91	什锦果酱罐头	苹果山楂型		
		QB 469—64	什锦果酱罐头	(181)
48. QB 1391—91	猕猴桃酱罐头			(185)
49. QB 1392—91	干装苹果罐头			(189)
50. QB 1393—91	桔子囊胞罐头	QB 267—76	糖水桔子罐头	(193)
51. QB 1394—91	原汁整番茄罐头	QB 633—76		(197)
52. QB 1395—91	什锦蔬菜罐头(201)			
53. QB 1396—91	酸甜红辣椒罐头			(205)
54. QB 1397—91	猴头菇罐头			(209)
55. QB 1398—91	金针菇罐头			(213)
56. QB 1399—91	香菇罐头			(217)
57. QB 1400—91	芥头罐头			(221)
58. QB 1401—91	雪菜罐头	QB 486—64		(225)
59. QB 1402—91	榨菜罐头			(228)
60. QB 1403—91	调味榨菜罐头			(232)
61. QB 1404—91	榨菜肉丝罐头			(237)
62. QB 1405—91	绿豆芽罐头			(241)
63. QB 1406—91	小竹笋罐头			(245)
64. QB 1407—91	水煮笋罐头			(249)
65. QB 1408—91	清水冬笋罐头	QB 475—76	冬笋罐头	(253)
66. QB 1409—91	花生米罐头	QB 313—64		(257)
67. QB 1410—91	琥珀核桃仁罐头			(262)
68. QB 1411—91	咸核桃仁罐头			(266)

清蒸猪肉罐头

Canned steamed pork

1 主题内容与适用范围

本标准规定了清蒸猪肉罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以猪肉为原料经加工处理、生装罐、加调味料、密封、杀菌制成的清蒸猪肉罐头。

2 引用标准

GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5461 食用盐

GB 7900 白胡椒

GB 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉

GB 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉

GB 9959.3 分部位分割冻猪肉

GB 13100 肉类罐头食品卫生标准

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

ZB X70 004 罐头食品的感官检验

ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB 1006 罐头食品检验规则

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

3 术语

3.1 粗组织膜

指嚼不烂、不透明的筋膜。

3.2 血蛋白

指肉上未洗净的血液加热后的凝固物。

3.3 瘀血肉

指生猪宰前由于抽打或碰撞形成局部充血,宰后血液洗不净的肉。

4 产品分类

清蒸猪肉罐头的产品代号为5。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 猪肉:应符合 GB 9959.1 或 GB 9959.2 或 GB 9959.3 的要求。

5.1.2 胡椒:采用干燥、无霉变的黑色或白色的香辣味浓郁的胡椒。胡椒粉:采用干燥、无杂质、无霉变、香辣味浓郁的胡椒粉。

5.1.3 月桂叶:采用品质良好、干燥、无虫蛀、香味正常的月桂叶。

5.1.4 洋葱:采用品质良好,无霉烂变质的鲜、干红皮球形葱头。

5.1.5 食盐:应符合 GB 5461 的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色泽	肉色正常,在加热状态下,汤汁呈淡黄色至淡褐色,允许稍有沉淀及混浊	肉色较正常,在加热状态下,汤汁呈淡黄色至淡褐色,允许有轻微沉淀及混浊	肉色尚正常,在加热状态下,汤汁呈黄褐色至红褐色,允许有沉淀及混浊
滋味、气味	具有清蒸猪肉罐头应有的滋味和气味,无异味		
组织形态	肉质软硬适度,在汤汁熔化状态下,小心自罐内取出肉块时,不允许碎裂。550 g 每罐装 3~5 块,1 000 g 每罐装 5~8 块,块形大小大致均匀,允许添称小块不超过 2 块。肉块不带硬骨、软骨、粗筋、粗组织膜及血管,允许有少量血红蛋白	肉质软硬较适度,在汤汁熔化状态下,小心自罐内取出肉块时,允许稍有碎裂。550 g 每罐装 3~6 块,1 000 g 每罐装 5~9 块,块形大小大致均匀,允许添称小块不超过 2 块。肉块不带硬骨、软骨、粗组织膜及血管,允许有少量血红蛋白,每罐瘀血肉不超过 1 块	肉质软硬尚适度,在汤汁熔化状态下,小心自罐内取出肉块时,允许碎裂,块形大小尚均匀,肉块不带硬骨、粗组织膜及粗血管。允许有血红蛋白,每罐瘀血肉(瘀血面积不超过 1 cm ²)不超过 2 块

5.3 理化指标

5.3.1 净重:应符合表 2 中有关净重的要求,每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物:应符合表 2 中有关固形物含量的要求,每批产品平均固形物重应不低于规定重量。其中,优级品肥膘肉加溶化油的量个别罐允许达到净重的 20%,但平均不多于净重的 15%。一级品不多于净重的 20%,合格品不多于净重的 25%。

表 2 净重和固形物的要求

罐号	净 重		固 形 物		
	标明重量 g	允许公差 %	含 量 %	规定重量 g	允许公差 %
8 117	550	±3.0	59	325	±9.0
10 124	1 000	±2.0	59	590	±4.0

5.3.3 氯化钠含量:1.0%~1.5%。

5.3.4 卫生指标:应符合 GB 13100 的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求,应记作缺陷。缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味 硫化铁明显污染内容物 有害杂质,如碎玻璃、昆虫、金属屑及长度大于 3 mm 已脱落的锡珠、头发
一般缺陷	有一般杂质,如棉线、合成纤维丝、长度不大于 3 mm 已脱落的锡珠、碎骨、猪毛 固形物公差超过允许公差 净重负公差超过允许公差 感官要求明显不符合技术要求,有数量限制的超标

6 试验方法

6.1 感官要求

按 ZB X70 004 规定的方法检验。

6.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.3 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.4 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.5 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

按 QB 1006 的规定进行。

8 标志、包装、运输和贮存

按 ZB X70 005 的规定进行。

附加说明:

本标准由中华人民共和国轻工业部提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所负责起草。

本标准主要起草人于新华。

原汁猪肉罐头

Canned pork in natural juice

1 主题内容与适用范围

本标准规定了原汁猪肉罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以猪肉为原料经去皮等加工处理、生装罐、加调味料和猪皮胶、密封、杀菌制成的原汁猪肉罐头。

2 引用标准

- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5461 食用盐
- GB 7900 白胡椒
- GB 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉
- GB 9959.3 分部位分割冻猪肉
- GB 13100 肉类罐头食品卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- ZB X70 004 罐头食品的感官检验
- ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- QB 1006 罐头食品检验规则
- QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

3 术语

3.1 粗组织膜

指嚼不烂、不透明的筋膜。

3.2 肥膘肉

指除瘦肉夹层间的肥肉外的表层肥肉。

4 产品分类

原汁猪肉罐头的产品代号为1。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 猪肉:应符合 GB 9959.1 或 GB 9959.2 或 GB 9959.3 的要求。

5.1.2 猪皮胶:采用新鲜或冷冻良好的猪皮,经熬制后呈半透明、浓度为4%~6%的胶体,不得有异味及猪毛等杂质。

5.1.3 白胡椒粒及白胡椒粉:应符合GB 7900的要求。黑胡椒粒:采用干燥、无霉变、香味浓郁的黑胡椒粒。

5.1.4 食盐:应符合GB 5461的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色 泽	肉色正常,在加热状态下,汤汁呈淡黄色至淡褐色,允许稍有沉淀	肉色较正常,在加热状态下,汤汁呈淡黄色至淡褐色,允许有少量沉淀	肉色尚正常,在加热状态下,汤汁呈淡褐色至褐色,允许有沉淀
滋味、气味	具有原汁猪肉罐头应有的滋味及气味,无异味		
组织形态	肉质软硬适度,每罐装5~7块,块形大小大致均匀,允许添称小块不超过2块	肉质软硬较适度,每罐装4~7块,块形大小较均匀,允许添称小块不超过2块	肉质软硬尚适度,块形大小尚均匀,允许有添称小块

5.3 理化指标

5.3.1 净重:应符合表2中有关净重的要求,每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物:应符合表2中有关固形物含量的要求,每批产品平均固形物重应不低于规定重量。优级品和一级品肥膘肉加溶化油的量平均不超过净重的30%,合格品不超过35%。

表2 净重和固形物的要求

罐 号	净 重		固 形 物		
	标明重量 g	允许公差 %	含 量 %	规定重量 g	允许公差 %
962	397	±3.0	65	258	±9.0

5.3.3 氯化钠含量:0.65%~1.2%。

5.3.4 卫生指标:应符合GB 13100的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求,应记作缺陷,缺陷按表3分类。

表3 样品缺陷分类

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味 硫化铁明显污染内容物 有有害杂质,如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长度大于3mm已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般杂质,如棉线、合成纤维丝、长度不大于3mm已脱落的锡珠、猪毛 感官要求明显不符合技术要求,有数量限制的超标 固形物公差超过允许公差 净重负公差超过允许公差

6 试验方法

6.1 感官要求

按 ZB X70 004 规定的方法检验。

6.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.3 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.4 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.5 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

按 QB 1007 的规定进行。

8 标志、包装、运输、贮存

按 ZB X70 005 的规定执行。

附加说明：

本标准由中华人民共和国轻工业部提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所负责起草。

本标准主要起草人于新华。

中华人民共和国国家标准

清 蒸 牛 肉 罐 头

GB/T 13514—92

Canned steamed beef

1 主题内容与适用范围

本标准规定了清蒸牛肉罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以牛肉为原料经去皮等加工处理、生装罐、加调味料、密封、杀菌制成的清蒸牛肉罐头。

2 引用标准

GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5009.6 食品中脂肪的测定方法

GB 5461 食用盐

GB 7900 白胡椒

GB 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉

GB 13100 肉类罐头食品卫生标准

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

ZB X70 004 罐头食品的感官检验

ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB 1006 罐头食品检验规则

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

3 术语

3.1 粗组织膜

指嚼不烂、不透明的筋膜。

3.2 碎裂

指肉块在杀菌后分离断裂、失去原来形状的现象。

4 产品分类

清蒸牛肉罐头的产品代号为 151。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 牛肉：应符合 GB 9960 的要求。

5.1.2 洋葱：采用品质良好、无霉烂变质的鲜、干球形葱头。

国家技术监督局 1992-06-12 批准

1993-03-01 实施

5.1.3 食盐:应符合 GB 5461 的要求。

5.1.4 白胡椒粒及白胡椒粉:应符合 GB 7900 的要求。黑胡椒粒:采用干燥、无杂质、无霉变、香辣味浓郁的黑胡椒粒。

5.1.5 月桂叶:采用品质良好、干燥、无虫蛀、香味正常的月桂叶。

5.2 感官要求。

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色 泽	肉色正常,在加热状态下,汤汁呈淡黄色至黄色,允许轻微混浊、沉淀	肉色较正常,在加热状态下,汤汁呈黄色至浅褐色,允许稍有沉淀及混浊	肉色尚正常,在加热状态下,汤汁呈黄褐色至棕褐色,允许有沉淀及混浊
滋味、气味	具有清蒸牛肉罐头应有的滋味和气味,无异味		
组 织 形 态	肉质软硬适度,在汤汁溶化状态下,小心自罐内取出肉块时,不允许碎裂,550g 每罐装 3~5 块,块形大小大致均匀,允许存在添称小块不超过 1 块,不允许有粗组织膜	肉质软硬较适度,在汤汁溶化状态下,小心自罐内取出肉块时,允许个别肉块有碎裂,550g 每罐装 3~5 块,块形大小较均匀,允许添称小块不超过 2 块,不允许有粗组织膜	肉质软硬尚适度,在汤汁溶化状态下,小心自罐内取出肉块时,允许有碎裂现象,每罐装 3~7 块,块形大小尚均匀,允许添称小块不超过 2 块,发现个别肉块有粗组织膜

5.3 理化指标

5.3.1 净重:应符合表 2 中有关净重的要求,每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物:应符合表 2 中有关固形物含量的要求,每批产品平均固形物重应不低于规定重量。其中,优级品和一级品溶化油的量平均应小于标明重量的 8%,合格品应小于标明重量的 12%。

表 2 净重和固形物的要求

罐 号	净 重		固 形 物		
	标明重量 g	允许公差 %	含 量 %	规定重量 g	允许公差 %
8117 500 mL 罐头瓶	550	±3.0	56.5	311	±9.0
	500	+5.0	50.0	250	±9.0

5.3.3 氯化钠含量:1.0%~1.5%。

5.3.4 卫生指标:应符合 GB 13100 的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求,应记作缺陷,缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

类别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味 硫化铁明显污染内容物 有有害杂质,如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长度大于 3 mm 已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般杂质,如棉线、合成纤维丝、长度不大于 3 mm 已脱落的锡珠、牛毛 感官要求明显不符合技术要求、有数量限制的超标 净重负公差超过允许公差 固形物公差超过允许公差

6 试验方法

6.1 感官要求

按 ZB X70 004 规定的方法检验。

6.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.3 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.4 溶化油

按 QB 1007 测定固形物后,根据量筒中油层的量,按下式计算:

$$F(\%) = (V_T - V_w) \times 0.9 / W_s$$

式中: F ——溶化油含量, %;

V_T ——汤汁容量, mL;

V_w ——水层容量, mL;

W_s ——标明重量, g。

6.5 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.6 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

按 QB 1006 规定的方法执行。

8 标志、包装、运输、贮存

按 ZB X70 005 的规定执行。

附加说明：

本标准由中华人民共和国轻工业部提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由吉林省大安罐头厂负责起草。

本标准主要起草人崔丽华、林亚华、孙德芬。

中华人民共和国国家标准

GB/T 13515—92

火腿罐头

Canned ham (boneless, skinless, cooked)

1 主题内容与适用范围

本标准规定了火腿罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以分割猪瘦肉为原料,经处理、注射(嫩化)、滚揉、腌制、装罐、密封、高温杀菌制成的火腿罐头,能在常温下贮存。

2 引用标准

- GB 317.1 白砂糖
- GB 1890 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1907 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5461 食用盐
- GB 6783 食品添加剂 明胶
- GB 8273 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 8967 谷氨酸钠
- GB 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉
- GB 9959.3 分部位分割冻猪肉
- GB 9959.4 分割冻猪瘦肉
- GB 13100 肉类罐头食品卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- ZB X70 004 罐头食品的感官检验
- ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- QB 1006 罐头食品检验规则
- QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

3 术语

3.1 脂肪析出

指聚集在内容物及明胶表面的脂肪渗出物。

3.2 表面发黄

指内容物表面因氧化而造成表面略带黄色的现象。

3.3 收缩缺角

国家技术监督局1992-06-12批准

1993-03-01实施

指处理、装罐不当而造成内容物不完整,表面发生凹缺的现象。

3.4 胶冻

指明胶吸水聚集在内容物表面,在温度 15℃ 以下能凝结的胶状物。

4 产品分类

火腿罐头的产品代号为 33。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 猪肉:应符合 GB 9959.1 或 GB 9959.2 或 GB 9959.3 或 GB 9959.4 的要求。

5.1.2 食盐:应符合 GB 5461 的要求。

5.1.3 白砂糖:应符合 GB 317.1 的要求。

5.1.4 亚硝酸钠:应符合 GB 1907 要求。

5.1.5 六偏磷酸钠:应符合 GB 1890 的要求。

5.1.6 D-异抗坏血酸钠:应符合 GB 8273 的要求。

5.1.7 谷氨酸钠:应符合 GB 8967 的要求。

5.1.8 明胶:应符合 GB 6783 的要求。

5.1.9 植物蛋白:采用蛋白质含量大于 50%,脂肪含量小于 2%的大豆脱脂蛋白粉或相当的其他植物蛋白。添加量小于等于 2%。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色泽	表面呈玫瑰红色或淡粉红色	表面呈玫瑰红色或淡粉红色,局部略黄	表面呈淡粉红色,局部略带黄色
滋味、气味	具有腌制火腿罐头应有的滋味和气味,无异味		
组织形态	组织紧密柔嫩,结成一块,形态完整。胶冻凝结良好,呈半透明状,可以切成 5 mm 左右的完整薄片,切面允许有少量肥肉夹花,表面脂肪析出不超过 1%	组织紧密尚柔嫩,形态基本完整,表面允许有收缩和缺角现象。胶冻凝结较好,呈半透明状,可切成 7 mm 左右的薄片,切面允许有少量脂肪层,表面脂肪析出较少	组织尚紧密,形态尚完整,有收缩和缺角现象。胶冻凝结尚好,可以切片,切面允许有少量脂肪层和表面脂肪析出

5.3 理化指标

5.3.1 净重:应符合表 2 中有关净重的要求,每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物:应符合表 2 中有关固形物含量的要求,每批产品平均固形物重应不低于规定重量。

表 2 净重和固形物的要求

罐号	净 重			固 形 物			
	标明重量 g	允许公差, %		含量 %	规定重量 g	允许公差, %	
		优、一级品	合格品			优、一级品	合格品
962	397	±3.0	±5.0	75	298	±9.0	±9.0
953	340	±3.0	±5.0	75	255	±9.0	±9.0

续表 2

罐号	净 重			固 形 物			
	标明重量 g	允许公差, %		含量 %	规定重量 g	允许公差, %	
		优、一级品	合格品			优、一级品	合格品
301	1 816	±3.0	±5.0	75	1 362	±9.0	±9.0
304	340	±3.0	±5.0	75	255	±9.0	±9.0
306	198	±4.5	±5.0	75	149	±11.0	±11.0
504	454	±3.0	±5.0	75	341	±9.0	±9.0
805	340	±3.0	±5.0	75	255	±9.0	±9.0

5.3.3 氯化钠含量:1.5%~2.5%。

5.3.4 卫生指标:应符合 GB 13100 的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求,应记作缺陷,缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味 硫化铁明显污染内容物 有害杂质,如碎玻璃、昆虫、金属屑及长度大于 3 mm 已脱落的锡珠、头发
一般缺陷	有一般杂质,如棉线、合成纤维丝及长度不大于 3 mm 已脱落的锡珠、碎骨头、猪毛 净重负公差超过允许公差 固形物公差超过允许公差 感官要求明显不符合技术要求,有数量限制的超标

6 试验方法

6.1 感官要求

按 ZB X70 004 规定方法检验。

6.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.3 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.4 氯化钠

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.5 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

按 QB 1006 执行。

8 标志、包装、运输、贮存

按 ZB X70 005 的规定进行。

附加说明：

本标准由中华人民共和国轻工业部提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由上海益民食品一厂负责起草。

本标准主要起草人包起霞、张集正、曹竞。