

中国标准出版社第一编辑室 编

中国食品工业 标准汇编

罐头食品卷(上)

(第三版)



中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

罐头食品卷(上)

(第三版)

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

2005

图书在版编目(CIP)数据

中国食品工业标准汇编. 罐头食品卷(上)/中国标准出版社第一编辑室编. —3版. —北京:中国标准出版社,2006

ISBN 7-5066-3986-6

I. 中… II. 中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国②罐头食品-食品标准-汇编-中国
IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 002138 号

中国标准出版社出版发行

北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

网址 www.bzcbs.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 44.5 字数 1 408 千字

2006 年 3 月第三版 2006 年 3 月第一次印刷

*

定价 128.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,由中国标准出版社陆续出版。本书是该丛书的一卷。本卷汇编分上、下两册出版。

本书是在2001年出版的《中国食品工业标准汇编 罐头食品卷》(第二版)的基础上进行修订的,保留了目前有效的标准,同时增加了2001年6月至2005年11月底发布的罐头食品国家标准和行业标准。本册收录罐头国家标准23项,行业标准117项。

本书上册主要内容包括第一部分罐头食品综合标准,第二部分罐头食品产品标准;下册主要内容包括第三部分罐头食品卫生标准,第四部分罐头食品测定方法标准,第五部分相关标准。

本书目录中标有“*”的标准,是调整为行业标准而尚未转化的原国家标准;标有“**”的标准,已在2001年第二版中根据国家标准修改通知单进行了修改,但在本书中仍将修改单附于标准后。鉴于本书所收录的标准发布年代不尽相同,所用计量单位、符号在本书出版时未做改动。

本书可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员、各管理部门的相关人员使用,大专院校有关专业的师生参考。

本书由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2005.12

目 录

一、罐头食品综合标准

GB/T 10784—1989** 罐头食品分类	3
GB/T 10784—1989 《罐头食品分类》第1号修改单	6
GB/T 10785—1989** 开顶金属圆罐规格系列	7
GB/T 10785—1989 《开顶金属圆罐规格系列》第1号修改单	9
GB/T 13521—1992 冠形瓶盖	10
GB/T 14251—1993 镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件	15
GB/T 15069—1994 罐头食品机械术语	32
QB/T 1006—1990 罐头食品检验规则	81
QB 2683—2005 罐头食品代号的标示要求	85
QB/T 3599—1999 罐头食品的感官检验(原 ZB X70 004—1989)	105
QB/T 3600—1999 罐头食品包装、标志、运输和贮存(原 ZB X70 005—1989)	107
QB/T 3773—1999 环氧酚醛型涂覆的镀锡(或镀铬)薄钢板(原 GB 8230—1987)	109
SN/T 0400.1—2005 进出口罐头食品检验规程 第1部分:总则	115
SN/T 0400.2—2005 进出口罐头食品检验规程 第2部分:原辅材料	133
SN/T 0400.3—2005 进出口罐头食品检验规程 第3部分:加工卫生	143
SN/T 0400.4—2005 进出口罐头食品检验规程 第4部分:容器	153
SN/T 0400.5—2005 进出口罐头食品检验规程 第5部分:罐装	167
SN/T 0400.6—2005 进出口罐头食品检验规程 第6部分:热力杀菌	177
SN/T 0400.7—2005 进出口罐头食品检验规程 第7部分:成品	197
SN/T 0400.8—2005 进出口罐头食品检验规程 第8部分:包装	205
SN/T 0400.9—2005 进出口罐头食品检验规程 第9部分:标签	213
SN/T 0400.10—2002 出口罐头检验规程 蒸煮袋食品	220
SN/T 0400.11—2002 出口罐头检验规程 玻璃容器	228
SN/T 0400.12—2005 进出口罐头食品检验规程 第12部分:口岸检验	237
SN/T 0937—2000 进出口罐头检验规程 记录	247

二、罐头食品产品标准

GB/T 13207—1991 菠萝罐头	289
----------------------------	-----

* 调整为行业标准而尚未转化的原国家标准。

** 根据国家标准修改通知单进行了相应修改。

注:本汇编收集的国家标准的属性已在本目录上标明(GB或GB/T),年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准是在国家标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样;读者在使用这些国家标准时,其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对)。

GB/T 13208—1991	芦笋罐头	294
GB/T 13209—1991	青刀豆罐头	300
GB/T 13210—1991	糖水桔子罐头	303
GB/T 13211—1991	糖水洋梨罐头	307
GB/T 13212—1991	清水荸荠罐头	311
GB/T 13213—1991	火腿猪肉罐头	314
GB/T 13214—1991*	咸牛肉罐头	318
GB/T 13215—1991*	咸羊肉罐头	322
GB/T 13512—1992*	清蒸猪肉罐头	326
GB/T 13513—1992*	原汁猪肉罐头	329
GB/T 13514—1992*	清蒸牛肉罐头	332
GB/T 13515—1992	火腿罐头	336
GB/T 13516—1992	糖水桃罐头	340
GB/T 13517—1992	青豌豆罐头	344
GB/T 13518—1992	蚕豆罐头	347
GB/T 14151—1999	蘑菇罐头	350
GB/T 14215—1993	番茄酱罐头	357
NY 5187—2002	无公害食品 罐装金针菇	363
QB/T 1117—1991	什锦水果罐头	370
QB/T 1351—1991	云腿罐头	373
QB/T 1352—1991	片装火腿罐头	376
QB/T 1353—1991	火腿午餐肉罐头	380
QB/T 1354—1991	卤猪杂罐头	384
QB/T 1355—1991	回锅肉罐头	388
QB/T 1356—1991	猪肉蛋卷罐头	392
QB/T 1357—1991	香菇猪脚腿罐头	396
QB/T 1358—1991	皱油猪蹄罐头	400
QB/T 1359—1991	五香肉丁罐头	403
QB/T 1360—1991	五香猪排罐头	406
QB/T 1361—1991	红烧扣肉罐头	409
QB/T 1362—1991	红烧猪肉罐头	413
QB/T 1363—1991	红烧牛肉罐头	417
QB/T 1364—1991	红烧鸡罐头	421
QB/T 1365—1991	咖喱鸡罐头	425
QB/T 1366—1991	炸子鸡罐头	428
QB/T 1367—1991	辣味炸子鸡罐头	431
QB/T 1368—1991	五香鸡肫罐头	434
QB/T 1369—1991	五香鸭肫罐头	437
QB/T 1370—1991	五香鸡翅罐头	440
QB/T 1371—1991	烤鹅罐头	444
QB/T 1372—1991	烤鸭罐头	447
QB/T 1373—1991	油炸禾花雀罐头	450
QB/T 1374—1991	清汤蛭罐头	454

QB/T 1375—1991	熏鱼罐头	457
QB/T 1376—1991	凤尾鱼罐头	460
QB/T 1377—1991	油炸马面豚罐头	463
QB/T 1378—1991	四鲜烤夫罐头	466
QB/T 1379—1991	糖水梨罐头	469
QB/T 1380—1991	糖水龙眼罐头	473
QB/T 1381—1991	糖水山楂罐头	476
QB/T 1382—1991	糖水葡萄罐头	479
QB/T 1383—1991	糖水李子罐头	482
QB/T 1384—1991	菠萝汁罐头	485
QB/T 1385—1991	荔枝汁罐头	488
QB/T 1386—1991	杏酱罐头	491
QB/T 1387—1991	菠萝酱罐头	495
QB/T 1388—1991	苹果酱罐头	498
QB/T 1389—1991	西瓜酱罐头	502
QB/T 1390—1991	什锦果酱罐头 苹果山楂型	505
QB/T 1391—1991	猕猴桃酱罐头	508
QB/T 1392—1991	干装苹果罐头	511
QB/T 1393—1991	桔子囊胞罐头	514
QB/T 1394—1991	原汁整番茄罐头	517
QB/T 1395—1991	什锦蔬菜罐头	520
QB/T 1396—1991	酸甜红辣椒罐头	523
QB/T 1397—1991	猴头菇罐头	526
QB/T 1398—1991	金针菇罐头	529
QB/T 1399—1991	香菇罐头	532
QB/T 1400—1991	芥头罐头	536
QB/T 1401—1991	雪菜罐头	540
QB/T 1402—1991	榨菜罐头	543
QB/T 1403—1991	调味榨菜罐头	547
QB/T 1404—1991	榨菜肉丝罐头	551
QB/T 1405—1991	绿豆芽罐头	554
QB/T 1406—1991	小竹笋罐头	557
QB/T 1407—1991	水煮笋罐头	561
QB/T 1408—1991	清水冬笋罐头	565
QB/T 1409—1991	花生米罐头	569
QB/T 1410—1991	琥珀核桃仁罐头	573
QB/T 1411—1991	咸核桃仁罐头	576
QB/T 1603—1992	糖水莲子罐头	579
QB/T 1604—1992	清水莲子罐头	582
QB/T 1605—1992	清水莲藕罐头	585
QB/T 1606—1992	红烧排骨罐头	588
QB/T 1607—1992	盐水红豆罐头	591
QB/T 1608—1992	红烧元蹄罐头	594

QB/T 1609—1992	香炸鹅罐头	597
QB/T 1610—1992	酥炸鲫鱼罐头	601
QB/T 1611—1992	糖水杏罐头	604
QB/T 1612—1992	红焖大头菜罐头	607
QB/T 1688—1993	糖水染色樱桃罐头	610
QB/T 2221—1996	八宝粥罐头	614
QB 2299—1997	午餐肉	619
QB/T 2390—1998	桃酱罐头	624
QB/T 2391—1998	糖水枇杷罐头	629
QB/T 3601—1999	香菇肉酱罐头(原 ZB X71 004—1990)	633
QB/T 3602—1999	猪肉香肠罐头(原 ZB X71 005—1990)	636
QB/T 3603—1999	猪肉腊肠罐头(原 ZB X71 006—1990)	640
QB/T 3604—1999	豉油海螺罐头(原 ZB X73 001—1990)	643
QB/T 3605—1999	豆豉鲛鱼罐头(原 ZB X73 002—1990)	647
QB/T 3606—1999	鲜炸鲛鱼罐头(原 ZB X73 003—1990)	650
QB/T 3607—1999	油浸鲛鱼罐头(原 ZB X73 004—1990)	653
QB/T 3608—1999	茄汁鲭鱼罐头(原 ZB X73 005—1990)	656
QB/T 3609—1999	草莓酱罐头(原 ZB X74 004—1990)	660
QB/T 3610—1999	糖水杨梅罐头(原 ZB X74 005—1990)	663
QB/T 3611—1999	糖水荔枝罐头(原 ZB X74 006—1990)	666
QB/T 3612—1999	糖水苹果罐头(原 ZB X74 007—1990)	669
QB/T 3613—1999	糖水海棠罐头(原 ZB X74 008—1990)	672
QB/T 3614—1999	糖水猕猴桃罐头(原 ZB X74 009—1990)	675
QB/T 3615—1999	草菇罐头(原 ZB X77 004—1990)	678
QB/T 3616—1999	玉米笋罐头(原 ZB X77 005—1990)	681
ZB X77 005—1990	《玉米笋罐头》第 1 号修改单(现 QB/T 3616—1999《玉米笋罐头》第 1 号修改单)	685
QB/T 3617—1999	香菜心罐头(原 ZB X77 006—1990)	686
QB/T 3618—1999	美味黄瓜罐头(原 ZB X77 007—1990)	689
QB/T 3619—1999	滑子蘑罐头(原 ZB X77 008—1990)	692
QB/T 3620—1999	油焖笋罐头(原 ZB X77 009—1990)	695
QB/T 3621—1999	清水竹笋罐头(原 ZB X77 010—1990)	698

一、罐头食品综合标准

中华人民共和国国家标准

罐 头 食 品 分 类

GB 10784—89

Classification of canned food

1 主题内容与适用范围

本标准规定了各类罐头食品的分类范畴。

本标准适用于将符合要求的原料经处理、分选、修整、烹调(或不经烹调)、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的所有罐头食品。

2 产品分类

2.1 肉类

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.1.1 清蒸类肉罐头:将处理后的原料直接装罐,在罐中按不同品种分别加入食盐、胡椒、洋葱和月桂叶等而制成的罐头产品。如清蒸猪肉、原汁猪肉等罐头。

2.1.2 调味类肉罐头:将经过处理、预煮或烹调的肉块装罐后加入调味汁液而制成的罐头产品。这类罐头按烹调方法不同又可分成红烧、五香、浓汁、油炸、豉汁、咖喱、沙茶等不同类别。如红烧猪肉、五香牛肉、浓汁排骨等罐头。

2.1.3 腌制类肉罐头:将处理后的原料经混合盐(食盐、亚硝酸钠、砂糖等按一定配比组成的盐类)腌制而制成的罐头产品。如火腿、午餐肉、咸牛、羊肉等罐头。

2.1.4 烟熏类肉罐头:将经处理后的原料再预腌制烟熏而制成的罐头产品。如火腿蛋、烟熏肋肉等罐头。

2.1.5 香肠类肉罐头:处理后原料经腌制、加香辛料斩拌成肉糜装入肠衣,再经烟熏(烘烤)制成的罐头产品。如香肠、对肠等罐头。

2.1.6 内脏类肉罐头:以猪、牛、羊等内脏及副产品为原料,经处理、调味或腌制后加工成的罐头产品。如猪舌、卤猪杂等罐头。

2.2 禽类

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.2.1 白烧类禽罐头:将处理好的原料经切块、装罐,加入少许盐(或香料或稀盐水)而制成的罐头产品。如白烧鸡等罐头。

2.2.2 去骨类禽罐头:将处理好的原料经去骨、切块、预煮后,加入调味盐(精盐、胡椒粉、味精等)而制成的罐头产品。如去骨鸡、去骨鸭等罐头。

2.2.3 调味类禽罐头:将处理好的原料切块(或不切块)调味预煮(或油炸)后装灌,再加入汤汁、油等而制成的罐头产品。这类产品又可分为红烧、咖喱、油炸、陈皮、五香、酱汁、整只、香菇等不同类别。如红烧鸡、咖喱鸭、炸子鸡、全鸡等罐头。

2.3 水产类

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.3.1 油浸(熏制)类水产罐头:将处理过的原料预煮(或熏制)后装罐,再加入精炼植物油而制成的罐

中华人民共和国轻工业部1989-03-31批准

1990-01-01实施

头产品。如油浸鲭鱼、油浸烟熏鳗鱼等罐头。

2.3.2 调味类水产罐头：将处理好的原料盐渍脱水(或油炸)后装罐，加入调味料而制成的罐头产品。这类产品又可分为红烧、茄汁、葱烤、鲜炸、五香、豆豉、酱油等，如茄汁鲭鱼、葱烤鲫鱼、豆豉鲛鱼等罐头。

2.3.3 清蒸类水产罐头：将处理好的原料经预煮脱水(或在柠檬酸水中浸渍)后装罐，再加入精盐、味精而制成的罐头产品。如清蒸对虾、清蒸蟹、原汁贻贝等罐头。

2.4 水果类

按加工方法不同，分成下列种类。

2.4.1 糖水类水果罐头：把经分级去皮(或核)、修整(切片或分瓣)、分选等处理好的水果原料装罐，加入不同浓度的糖水而制成的罐头产品。如糖水桔子、糖水菠萝、糖水荔枝等罐头。

2.4.2 糖浆类水果罐头：处理好的原料经糖浆熬煮至可溶性固形物达65~70%后装罐，加入高浓度糖浆而制成的罐头产品。又称为液态蜜饯罐头，如糖浆金桔等罐头。

2.4.3 果酱类水果罐头：按配料及产品要求的不同，分成下列种类。

2.4.3.1 果冻：将处理过的水果加水或不加水煮沸，经压榨、取汁、过滤、澄清后加入砂糖、柠檬酸(或苹果酸)、果胶等配料，浓缩至可溶性固形物65~70%装罐而制成的罐头产品。

2.4.3.1.1 纯果冻或水果果冻：以一种或数种果汁混合，加砂糖、柠檬酸等按比例配料后加热浓缩制成。

2.4.3.1.2 果胶果冻：以水、果酸、砂糖、果胶等按比例配合制成。

2.4.3.1.3 果胶水果果冻：以上述两种混合制成。

2.4.3.1.4 人工果冻：以饴糖(或淀粉糖浆)、葡萄糖、果胶(或琼脂)香料、色素等配合制成。

2.4.3.2 马菜兰：以柑桔类为原料，在配料中加入适量用柑桔类外果皮切成的条状薄片(先用糖渍透明)，并均匀分布在果冻中。有甜、苦两种产品。

2.4.3.3 果酱：分成块状或泥状两种。将去皮(或不去皮)、核(芯)的水果软化磨碎或切块(草莓不切)，加入砂糖熬制(含酸及果胶量低的水果须加适量酸和果胶)成可溶性固形物65~70%装罐而制成的罐头产品。如草莓酱、桃子酱等罐头。

2.4.4 果汁类罐头：将符合要求的果实经破碎、榨汁、筛滤等处理后装入铁罐制的罐头产品。按产品品种要求不同可分为：

2.4.4.1 原果汁：未经稀释、发酵、浓缩的果汁，系由鲜果肉直接榨出的果汁(原汁)，含原果汁100%。分为澄清和浑浊两种。

2.4.4.2 鲜果汁：将原果汁或浓缩果汁经稀释加入砂糖、柠檬酸等调整浓度，其含原果汁量在30%以上的果汁。

2.4.4.3 浓缩果汁：将原果汁浓缩成1~6倍(质量计)的果汁。

2.5 蔬菜类

按加工方法和要求不同，分成下列种类。

2.5.1 清渍类蔬菜罐头：选用新鲜或冷藏良好的蔬菜原料，经加工处理、预煮漂洗(或不预煮)，分选装罐后加入稀盐水或糖盐混合液(或沸水或蔬菜汁)而制成的罐头产品。如青刀豆、清水笋、蘑菇等罐头。

2.5.2 醋渍类蔬菜罐头：选用鲜嫩或盐腌蔬菜原料，经加工修整、切块装罐，再加入香辛配料及醋酸、食盐混合液而制成的罐头产品。如鲛黄瓜、甜酸芥头等罐头。

2.5.3 调味类蔬菜罐头：选用新鲜蔬菜及其他小配料，经切片(块)、加工烹调(油炸或不油炸)后装罐而制成的罐头产品。如油焖笋、八宝斋等罐头。

2.5.4 盐渍(酱渍)蔬菜罐头：选用新鲜蔬菜，经切块(片)(或腌制)后装罐，再加入砂糖、食盐、味精等汤汁(或酱)而制成的罐头产品。如雪菜、香菜心等罐头。

2.6 其他类

按加工方法和要求的不同，分成下列种类。

2.6.1 坚干果类罐头：以符合要求的坚、干果原料，经挑选、去皮(壳)，油炸拌盐(糖或糖衣)后装罐而制成的罐头产品。如花生米、核桃仁等罐头。

2.6.2 汤类罐头：以符合要求的肉、禽、水产及蔬菜原料，经切块(片或丝)、烹调等加工后装罐而制成的罐头产品。如水鱼汤、蘑菇、猪肚汤、牛尾汤等罐头。

附加说明：

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所归口。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所负责起草。

本标准主要起草人李家瑞、姜勤知。

GB/T 10784—1989《罐头食品分类》第1号修改单

本修改单经国家技术监督局于1997年12月10日以技监局标函[1997]291号文批准,自1998年3月1日起实施。

一、主题内容与适用范围中“密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的所有罐头食品。”更改为“密封、杀菌、冷却或无菌而制成的所有罐头食品。”

二、2.4.3.1.1条改用新条文:

“果汁果冻:以一种或数种果汁混合,加入白砂糖、柠檬酸、增稠剂(或不加)等按比例配料后加热浓缩而成。”

三、2.4.3.1.2条、2.4.3.1.3条和2.4.3.1.4条合并,改用新条文:

“2.4.3.1.2 果味果冻:以水、酸味剂、白砂糖(或饴糖、葡萄糖)、食用香精、增稠剂、食用色素等调制而成。”

四、2.4.3.2条内容更改为“2.4.3.1.3 含果块(或果皮)的果冻:以果汁、果块(或先用糖渍成透明的果皮)、白砂糖、柠檬酸、增稠剂等调配成,如:马菜等。”

五、2.4.3.3条中“可溶性固形物 65%~70%”改为“可溶性固形物(高糖为 65%~70%,低糖为 45%~50%)。”

六、2.4.4条中“榨汁、筛滤等处理后”改为“榨汁、筛滤或浸取提汁等处理后。”

七、2.4.4.1条改用新条文:

“果汁:由鲜果直接榨出(或浸提)的果汁或由浓缩果汁兑水复原的果汁,其果汁含量为 100%,分为清汁和浊汁。”

八、2.4.4.2条改用新条文:

“果汁饮料:在果汁中加入水、糖液、柠檬酸等调制而成,其果汁含量不低于 10%。”

九、2.4.4.3条中的“1~6倍(质量计)”改为“2倍以上”。

十、2.5.1条中“分选装罐后加入稀盐水或糖盐混合液(或沸水或蔬菜汁)而制成的罐头产品。”更改为“分选装罐后加入水或稀盐水或糖盐混合液等而制成的罐头产品。”

十一、2.5.1条后补充新条文,2.5.5:

“2.5.5 蔬菜汁类罐头:将一种或几种符合要求的新鲜蔬菜榨成汁并经调配、装罐制成的罐头产品。如番茄汁罐头、胡萝卜汁罐头。”

十二、2.6.2条后补充新条文,2.6.3、2.6.4、2.6.5、2.6.6:

“2.6.3 混合类罐头:将动物和植物类食品原料分别加工处理,经调配装罐制成的罐头产品。如榨菜肉丝罐头、豆干猪肉罐头。”

2.6.4 婴儿食品罐头:以据婴儿不同月龄摄入各种营养素的要求,将食品原料经加工、研磨等处理制成泥状装罐制成的罐头产品。如肉泥罐头,菜泥罐头。

2.6.5 麦面食类罐头:将经过处理后的谷类、豆类、干果及其他原料(桂圆、枸杞等)装罐制成的罐头产品,如八宝粥罐头、八宝饭罐头。将经过处理后的面条、米粉等经油炸或蒸煮、调配装罐制成的罐头产品,如茄汁肉末面罐头、鸡丝炒面罐头。

2.6.6 调味料类罐头:以发酵面酱或番茄等为基料,加入多种辅料及香辛料加工制成各种不同口味的调味料,经装罐制成的罐头产品。如香菇肉酱罐头、番茄沙司罐头。”

中华人民共和国国家标准

开顶金属圆罐规格系列

GB 10785—89

A series of specifications for light gauge
metal containers—open-top-round cans

1 主题内容与适用范围

本标准规定了三片开顶式金属圆罐的规格尺寸。

本标准适用于罐头食品工业装盛食品和饮料的三片开顶式金属圆罐(又称空罐)。

2 引用标准

QB 221 马口铁罐型规格系列

3 产品分类

3.1 空罐按其结构分为接缝三片圆罐(由罐身和盖、底三片组成)和卷开三片圆罐两种。

3.1.1 接缝三片圆罐:罐身一端经封罐机与罐盖双重卷封而制成边缝锡焊或电焊的空罐。

3.1.2 卷开三片圆罐:罐一端带有划线和卷开舌的接缝三片圆罐。

3.1.3 易拉盖三片圆罐:罐体一端采用易拉盖的接缝三片圆罐。

4 产品规格

规格系列见下表。

罐 号	成品规格,mm			计算容积 cm ³	备 注
	公称直径	内径 d	外高 H		
15267	153	153.4	267	4 823.72	
15209	153	153.4	239	1306.23	
15178	153	153.4	179	3 197.33	
15173	153	153.4	173	3 086.44	
1589	153	153.4	89	1 533.98	
1561	153	153.4	61	1 016.49	
10189	105	105.1	189	1 587.62	
10124	105	105.1	124	1 023.71	
10120	105	105.1	120	989.01	
1068	105	105.1	68	537.88	

中华人民共和国轻工业部1989-03-31批准

1990-01-01实施

续表

罐 号	成品规格,mm			计算容积 cm ³	备 注
	公称直径	内径 d	外高 H		
9124	99	98.9	124	906.49	
9121	99	98.9	121	883.45	
9116	99	98.9	116	845.04	
980	99	98.9	80	568.48	
968	99	98.9	68	476.29	
962	99	98.9	62	430.20	
953	99	98.9	53	361.06	
946	99	98.9	46	307.29	
8160	83	83.3	160	839.27	
8117	83	83.3	117	604.93	
8113	83	83.3	113	583.13	
8101	83	83.3	101	517.73	
889	83	83.3	89	419.63	
871	83	83.3	71	354.24	
860	83	83.3	60	294.29	
854	83	83.3	54	261.59	
846	83	83.3	46	217.99	
7127	73	72.9	127	505.05	
7116	73	72.9	116	459.13	
7113	73	72.9	113	446.61	
7106	73	72.9	106	417.39	
789	73	72.9	89	346.41	
783	73	72.9	83	321.39	
778	73	72.9	78	300.52	
763	73	72.9	63	237.91	
755	73	72.9	55	204.62	
751	73	72.9	51	187.83	
748	73	72.9	48	175.31	
6101	65	65.3	101	314.81	

续表

罐 号	成品规格, mm			计算容积 cm ³	备 注
	公称直径	内径 d	外高 H		
672	65	65.3	72	221.04	
668	65	65.3	68	207.64	
5133	52	52.3	133	272.83	
5104	52	52.3	104	210.53	
599	52	52.3	99	199.79	
589	52	52.3	89	178.31	
539	52	52.3	39	70.89	

注:各种罐型的外高允许有 ± 0.3 mm公差;有加强筋的大型罐外高允许有 ± 1 mm公差;直径52.3~83.5罐内径允许有 ± 0.10 mm公差;直径98.9~153.4罐内径允许有 ± 0.20 mm公差。

附加说明:

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所归口。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所负责起草。

本标准主要起草人李家瑞、姜勤知。

GB/T 10785—1989《开顶金属圆罐规格系列》第1号修改单

本修改单经国家技术监督局于1997年12月10日以技监国标函[1997]291号文批准,自1998年3月1日起实施。

一、3.1.2条后补充新条文,3.1.3:

“3.1.3 易拉盖三片圆罐:罐体一端采用易拉盖的接缝三片圆罐。”

二、表中罐号“15234”更改为“15239”,其相应外高 H “234”更改为“239”;计算容积“4213.83”更改为“4306.23”;表中备注栏内“专用罐型”删除。