

ICS 67.120.10
X 71



中华人民共和国国家标准

GB/T 13515—2008
代替 GB/T 13515—1992

火腿罐头

Canned ham

2008-09-10 发布

2009-06-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准代替 GB/T 13515—1992《火腿罐头》。

本标准与 GB/T 13515—1992 相比主要变化如下：

——修改了本标准的适用范围；

——产品质量分级由“优级品”、“一级品”和“合格品”修订为“优级品”和“一级品”；

——增加了蛋白质、脂肪要求。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：中国罐头工业协会、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：郭淑明、仇凯。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 13515—1992。

火腿罐头

1 范围

本标准规定了火腿罐头的产品代号、技术要求、检验方法、检验规则、标签以及包装、运输和贮存要求。

本标准适用于火腿罐头的生产、销售和监督检查。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 1907 食品添加剂 亚硝酸钠

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量测定

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 13100 肉类罐头卫生标准

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 3600 罐头食品包装、标志、运输和贮存

定量包装商品计量监督管理办法(中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局第75号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

火腿罐头 **canned ham**

以分割猪瘦肉为原料,经预处理、注射盐水(嫩化)、滚揉腌制、装罐、密封、高温杀菌制成的罐头产品。

4 产品代号

火腿罐头代号: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 的要求。

5.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

5.1.3 亚硝酸钠

应符合 GB 1907 的要求。

5.1.4 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的要求。

表 1

项 目	优 级 品	一 级 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
滋味、气味	具有腌制火腿罐头应有的滋气味、无异味	
组织形态	质地紧密柔嫩,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,切面允许有微量脂肪层,表面亦允许有微量脂肪析出	质地紧密尚柔嫩,结成一块,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;表面有少量脂肪析出

5.3 理化要求

产品的理化要求应符合表 2 的要求。

表 2

项 目	优 级 品	一 级 品
净含量	应符合中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定	
固形物含量(质量分数) / %	≥	75
蛋白质(质量分数) / %	≥	13
脂肪(质量分数) / %	≤	9
氯化钠(质量分数) / %	1.5~2.5	

5.4 锡、无机砷、铅、总汞、镉、锌、亚硝酸盐含量

产品的锡、无机砷、铅、总汞、镉、锌、亚硝酸盐含量应符合 GB 13100 的规定。

5.5 微生物指标

产品的微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

5.6 缺陷

产品的感官和理化要求不符合标准,应记作缺陷,缺陷分类见表 3。

表 3

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味； 硫化铁明显污染内容物； 有有害物质，如碎玻璃、毛发、昆虫、金属屑等
一般缺陷	有一般极少杂质，如棉线、合成纤维丝等； 净含量超过允许负偏差； 感官要求有数量限制的指标超标

6 检验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.2 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.3 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.4 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

6.5 脂肪

按 GB/T 9695.7 规定的方法测定。

6.6 氯化钠

按 GB/T 12457 规定的方法测定。

6.7 锡、无机砷、铅、总汞、镉、锌、亚硝酸盐

按 GB 13100 规定的方法检验。

6.8 微生物指标

按 GB/T 4789.26 规定的方法测定。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量、氯化钠、微生物指标为出厂检验必检项目。

8 标签

8.1 应符合 GB 7718 的有关规定。

8.2 标签上应标明固形物含量(以克计)。罐头固形物含量在 245 g 以下的允许偏差为±11%，固形物含量在 246 g~500 g 时的允许偏差为±8.9%，固形物含量在 1 600 g 以上的允许偏差为±4%。每批产品平均固形物含量不低于标示值。

9 包装、运输和贮存

应符合 QB/T 3600 的有关规定。