



中华人民共和国国家标准

GB/T 13213—2017
代替 GB/T 13213—2006

猪肉糜类罐头

Canned pork mince

2017-07-12 发布

2018-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会



前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 13213—2006。

本标准与 GB/T 13213—2006 相比主要变化如下：

- 修改了产品定义；
- 增加了对脂肪析出、胶冻析出和硫化铁的定义；
- 取消了 GB/T 13213—2006 中的普通级，产品等级分为“优级品”和“合格品”；
- 取消了配料要求中植物蛋白的添加量；
- 修改了对氯化钠和水分含量的要求；
- 取消了缺陷，在感官要求中增加了杂质指标。

本标准参考了国际食品法典委员会标准 CODEX STAN 89-1991《午餐肉法规》。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本标准起草单位：上海梅林正广和股份有限公司、四川美宁食品有限公司、广州鹰金钱企业集团公司、四川汇泉罐头食品有限公司、四川高金实业集团有限公司、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：晁曦、师敏、唐和林、王莉嫦、罗小东、程小平、张蔚、郑渝、邵云龙、翟曼。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 13213—2006。

猪肉糜类罐头

1 范围

本标准规定了猪肉糜类罐头的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签以及包装、运输和贮存要求。

本标准适用于猪肉糜类罐头。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品中脂肪的测定

GB 5009.9 食品中淀粉的测定

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

猪肉糜类罐头 **canned pork mince**

以鲜、冻猪肉为主要原料,不添加动物内脏,经绞制、斩拌、搅拌(或滚揉)、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品。

GB/T 13213—2017

3.2

脂肪析出 fat exudation

聚集在内容物表面的脂肪层。

3.3

胶冻析出 gelatum exudation

聚集在内容物表面的胶状物。

3.4

硫化铁 sulphide stain

内容物与罐壁铁基板作用而产生的黑色物质。

4 产品分类和代号

4.1 产品分类

4.1.1 根据产品工艺、配料及组织形态的不同,猪肉糜类罐头分为火腿猪肉罐头、午餐肉罐头和火腿午餐肉罐头。

4.1.2 火腿猪肉罐头产品代号为 02。

4.1.3 午餐肉罐头产品代号为 08。

4.1.4 火腿午餐肉罐头产品代号为 092。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 猪肉

应符合 GB 9959.1 和 GB/T 9959.2 的要求。

5.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

5.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.1.4 亚硝酸钠

应符合 GB 1886.11 的要求。

5.1.5 淀粉

应符合 GB 8884 或 GB 8885 的要求。

5.1.6 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.7 谷氨酸钠(味精)

应符合 GB 8967 的要求。

5.1.8 其他原辅料

应符合其他相应标准的要求。

5.2 配料要求

5.2.1 优级品火腿猪肉罐头的投肉量大于或等于 85%。

5.2.2 优级品午餐肉罐头的投肉量大于或等于 80%。

5.2.3 优级品火腿午餐肉罐头的投肉量大于或等于 80%。

5.3 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	火腿猪肉罐头		午餐肉罐头		火腿午餐肉罐头	
	优级品	合格品	优级品	合格品	优级品	合格品
色泽	呈该产品应有的淡红色	呈淡红色，允许表面略带黄色	表面色泽正常，切面呈淡粉红色	色泽正常，无明显变色，切面呈淡粉红色，稍有光泽	呈鲜艳的粉红色	切面呈淡粉红色，允许表面略带黄色
滋味 气味	具有火腿猪肉罐头应有的滋味与气味		具有午餐肉罐头浓郁的滋味与气味，无异味	具有午餐肉罐头较好的滋味与气味，无异味	具有火腿午餐肉罐头应有的滋味与气味，无异味	
组织 形态	组织紧密，含有粗绞瘦肉夹花，形态完整	组织紧密，含有粗绞瘦肉夹花，形态完整	组织紧密、富有弹性，切片光滑、夹花均匀，无明显的大块肥肉夹花或大蹄筋，允许有极少量最大直径小于 8 mm 的小气孔，无明显缺角	组织紧密细嫩，有弹性感，略有收腰、缺角和粘罐，切面光滑，稍有大块肥肉夹花或大蹄筋，允许少量最大直径小于 8 mm 的气孔，缺角不超过周长的 30%	组织紧密、细嫩、富有弹性，表面完整并有粗绞瘦肉夹花，允许有极少量小气孔，无缺角	组织紧密、细嫩，有弹性感，略有收腰、缺角和粘罐，切面光洁并有粗绞瘦肉夹花，允许有小气孔
析出物	允许稍有脂肪和胶冻析出，析出脂肪总量不超过净重的 4%	允许少量脂肪和胶冻析出，析出脂肪总量不超过净重的 5%	脂肪和胶冻析出量不超过净含量的 0.5%，净含量为 198 g 的析出量不超过 1%	脂肪和胶冻析出量不超过净含量的 1.0%，净含量为 198 g 的析出量不超过 1.5%	脂肪和胶冻析出量不超过净含量的 0.5%	脂肪和胶冻析出量不超过净含量的 1.0%
杂质	无外来杂质					

5.4 理化指标

应符合表 2 的要求。

GB/T 13213—2017

表 2 理化指标 %

项 目	火腿猪肉罐头		午餐肉罐头		火腿午餐肉罐头	
	优级品	合格品	优级品	合格品	优级品	合格品
蛋白质 ≥	14.0	12.0	12.0	10.0	13.0	11.0
脂肪 ≤	18.0	22.0	24.0	26.0	20.0	24.0
淀粉 ≤	3.5	5.0	6.0	7.0	6.0	7.0
水分 ≤	70		68		64	
氯化钠 ≤	2.5					

5.5 净含量

应符合相关标准和规定的要求。

5.6 食品安全指标

应符合 GB 7098 的规定。

6 检验方法

6.1 感官

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.2 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.3 淀粉

按 GB 5009.9 的规定方法检验。

6.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法检验。

6.5 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法检验。

6.6 氯化钠

按 GB 5009.44 规定的方法检验。

6.7 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.8 食品安全指标

按 GB 7098 规定的方法检验。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定,其中感官指标、净含量、水分、氯化钠为出厂检验项目。

8 标志、包装、运输和贮存

包装、运输、贮存应符合 QB/T 4631 的规定。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
猪 肉 糜 类 罐 头
GB/T 13213—2017

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946

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 0.75 字数 12 千字
2017 年 7 月第一版 2017 年 7 月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-53729 定价 16.00 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)68510107



GB/T 13213-2017