

中华人民共和国国家标准

GB/T 13516—2014
代替 GB/T 13516—1992

桃 罐 头

Canned peaches

2014-12-05 发布

2015-12-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 13516—1992《糖水桃罐头》。

本标准与 GB/T 13516—1992 相比,主要变化如下:

- 扩大标准适用范围并调整相应分类和要求;
- 取消产品质量分级中的合格品等级;
- 增减了部分原料要求;
- 按原料分类给出产品感官要求;
- 调整了产品的固形物含量、可溶性固形物含量要求;
- 增加了 pH 指标。

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:中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、山东盛德泰食品有限公司、上海梅林正广和股份有限公司、大连真心罐头食品有限公司、徐州大丰食品有限公司、福建紫山集团股份有限公司、浙江丰岛食品有限公司、宁波东方九州食品工贸有限公司、深圳市华测检测有限公司。

本标准主要起草人:张蔚、葛双林、仇凯、穆花娥、师敏、谢德海、贾敏、陈松坤、陈亚妃、钱春萍、宋玉平、万峰、朱平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 13516—1992。

桃 罐 头

1 范围

本标准规定了桃罐头的术语和定义,产品分类及代号,要求,试验方法,检验规则,标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以优良罐藏品种的新鲜、速冻桃或预罐装桃为主要原料,经加工处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。

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 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖(GB 317—2006,Codex Stan 212—1999,NEQ)
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 罐头厂卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 11671 果、蔬罐头卫生标准
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范
- 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

两开桃片 half slice

沿桃合缝线切成大致相等的两瓣,经去皮、去核等加工制成。

3.2

四开桃片 1/4 slice

沿两开桃片轴向切成大致相等的两瓣。

3.3

桃条 slice

沿两开桃片轴向切成大致相等的3~5瓣。

3.4

不规则桃条 **irregular slice**

桃经去皮、去核后切成形状近似桃条或形状不规则的桃片。

3.5

桃丁 **dice**

桃经去皮、去核后切成边长约 3 mm~20 mm 近似正方体的小块。

3.6

不规则桃丁 **irregular dice**

桃经去皮、去核后切成的体积小于桃丁或形状不规则的桃块。

3.7

过度修整 **excessive trim**

桃片经修整后有明显刀痕,失去原有形态或修整部分超过正常块的四分之一。

3.8

去核不良 **bad pit-gouged**

去核时因用力不当致使去核过度或去核不净。

3.9

毛边 **ground**

桃片边缘不整齐,露出纤维。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 按品种不同分为黄桃罐头和白桃罐头。

4.1.2 按块形不同分为两开桃片、四开桃片、桃条、不规则桃条、桃丁、不规则桃丁。

4.1.3 按汤汁不同分为:

——糖水型:汤汁为白砂糖或糖浆的水溶液;

——果汁型:汤汁为水和果汁的混合液;

——混合型:汤汁为果汁、白砂糖、果葡糖浆、甜味剂中两种以上(包括两种)物质的水溶液;

——清水型:汤汁为清水。

4.2 产品代号

4.2.1 黄桃罐头产品代号见表1。

表1 黄桃罐头产品代号

项 目	产品代号			
	糖水型	果汁型	混合型	清水型
两开桃片	613 Y	613J Y	613B Y	613W Y
四开桃片	613 1Y	613J 1Y	613B 1Y	613W 1Y
桃条	613 2Y	613J 2Y	613B 2Y	613W 2Y
不规则桃条	613 3Y	613J 3Y	613B 3Y	613W 3Y
桃丁	613 4Y	613J 4Y	613B 4Y	613W 4Y
不规则桃丁	613 5Y	613J 5Y	613B 5Y	613W 5Y

4.2.2 白桃罐头产品代号见表 2。

表 2 白桃罐头产品代号

项 目	产品代号			
	糖水型	果汁型	混合型	清水型
两开桃片	613	613J	613B	613W
四开桃片	613 1	613J 1	613B 1	613W 1
桃条	613 2	613J 2	613B 2	613W 2
不焯制桃条	613 3	613J 3	613B 3	613W 3
桃丁	613 4	613J 4	613B 4	613W 4
不规则桃丁	613 5	613J 5	613B 5	613W 5

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 桃

应新鲜、冷藏或速冻良好,果实应新鲜饱满、成熟适度,风味正常。黄桃应为黄色至淡黄色,白桃应为乳白色至青白色,果皮、果尖、核窝及合缝处允许稍有微红色。无严重畸形、霉烂、病虫害和机械伤所引起的腐烂现象。

可采用适合于罐头加工的速冻桃;预罐装桃应符合本标准质量要求。

5.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

5.1.3 果葡糖浆

应符 GB/T 20882 的要求。

5.1.4 果汁

应符合相应标准的要求。

5.1.5 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 3 的规定。

表 3 感官要求

项目	优级品	一级品
色泽	黄桃呈金黄色至黄色,白桃呈乳白色至乳黄色,同一罐内色泽一致,无变色迹象;糖水澄清较透明	黄桃呈黄色至淡黄色,白桃呈乳黄色至青白色,同一罐内色泽基本一致,核窝附近允许稍有变色
滋味、气味	具有桃罐头应有的滋味和气味,香味浓郁,无异味	
组织及形态	肉质均匀,软硬适度,不连叉,无核窝松软现象;块形完整,同一罐内果块大小均匀。过度修整、毛边、机械伤、去核不良、瘫软缺陷片数总和不得超过总片数的 25%,不得残存果皮。两开和四开桃片:最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差不得大于 1.5 cm,允许有极少量果肉碎屑	肉质较均匀,软硬较适度,有连叉,核窝有少量松软现象;块形基本完整,同一罐内果块大小较均匀。过度修整、毛边、机械伤、去核不良、瘫软缺陷片数总和不得超过总片数的 35%,不得残存果皮。两开和四开桃片:最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差不得大于 2.0 cm,允许有少量果肉碎屑
	两开桃片和四开桃片:单块果肉最小的重量分别为 23 g 和 15 g	两开桃片和四开桃片:单块果肉最小的重量分别为 20 g 和 12 g
杂质	无外来杂质	

5.3 理化要求

5.3.1 净含量

每批产品平均净含量不低于标示值。

5.3.2 固形物含量

产品的固形物含量应符合表 4 的要求。

表 4 固形物含量

类型	优级品	一级品
镀锡薄板容器装罐头	≥60%	
玻璃瓶装罐头	≥55%	≥50%
软包装罐头(复合塑料杯、袋、瓶等)	≥55%	≥50%

5.3.3 可溶性固形物含量(20℃,按折光计法)

5.3.3.1 糖水型罐头,开罐时要求:

- 低浓度:10%~14%;
- 中浓度:14%~18%;
- 高浓度:18%~22%;
- 特高浓度:22%~35%。

5.3.3.2 果汁型罐头,开罐时要求:

- 低浓度:8%~14%;

——中浓度:14%~18%;

——高浓度:18%~22%。

5.3.3.3 混合型罐头,开罐时要求:

——低浓度:10%~14%;

——中浓度:14%~18%;

——高浓度:18%~22%;

——特高浓度:22%~35%。

5.3.4 pH

产品的pH应为3.4~4.0。

5.4 卫生要求

产品卫生指标应符合GB 11671的规定。加工过程卫生要求应符合GB 8950和GB/T 20938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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 净含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.3 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.4 pH

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.3 卫生指标

按GB 11671规定的方法测定。

6.4 微生物指标

按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。感官要求、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、pH、微生物指标为出厂检验必检项目。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 产品的标签应符合 GB 7718 及有关规定。产品名称以黄桃罐头为例,可标示为“糖水型黄桃”、“果汁型黄桃”(其中果汁应标明具体名称)、“混合型黄桃”(混合型罐头的配料应在配料表中标明)、“清水型黄桃”。

8.2 产品的包装、运输和贮存要求应符合 QB/T 4631 的有关规定,产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,包装材料应符合相关标准要求。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
桃 罐 头
GB/T 13516- 2014

*

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)64275323 发行中心:(010)51780235

读者服务部:(010)68523946

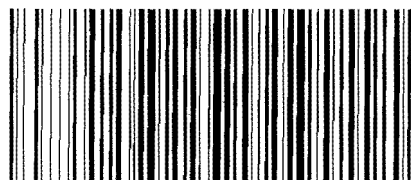
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字
2015年2月第一版 2015年2月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1 · 50956 定价 16.00 元



GB/T 13516-2014

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