

中华人民共和国国家标准

GB/T 13513—92

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。

国家技术监督局 1992-06-12 批准

1993-03-01 实施

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、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。