

中华人民共和国国家标准

GB/T 13512—92

清蒸猪肉罐头

Canned steamed pork

1 主题内容与适用范围

本标准规定了清蒸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加工处理、生装罐、加调味料、密封、杀菌制成的清蒸猪肉罐头。

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 血蛋白

指肉上未洗净的血液加热后的凝固物。

3.3 瘀血肉

指生猪宰前由于抽打或碰撞形成局部充血，宰后血液洗不净的肉。

4 产品分类

清蒸猪肉罐头的产品代号为5。

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。

5.1.2 胡椒:采用干燥、无霉变的黑色或白色的香辣味浓郁的胡椒。胡椒粉:采用干燥、无杂质、无霉变、香辣味浓郁的胡椒粉。

5.1.3 月桂叶:采用品质良好、干燥、无虫蛀、香味正常的月桂叶。

5.1.4 洋葱:采用品质良好,无霉烂变质的鲜、干红皮球形葱头。

5.1.5 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,允许稍有沉淀及混浊	肉色较正常,在加热状态下,汤汁呈淡黄色至淡褐色,允许有轻微沉淀及混浊	肉色尚正常,在加热状态下,汤汁呈黄褐色至红褐色,允许有沉淀及混浊
滋味、气味	具有清蒸猪肉罐头应有的滋味和气味,无异味		
组织形态	肉质软硬适度,在汤汁熔化状态下,小心自罐内取出肉块时,不允许碎裂。550 g 每罐装 3~5 块,1 000 g 每罐装 5~8 块,块形大小大致均匀,允许添称小块不超过 2 块。肉块不带硬骨、软骨、粗筋、粗组织膜及血管,允许有少量血红蛋白	肉质软硬较适度,在汤汁熔化状态下,小心自罐内取出肉块时,允许稍有碎裂。550 g 每罐装 3~6 块,1 000 g 每罐装 5~9 块,块形大小大致均匀,允许添称小块不超过 2 块。肉块不带硬骨、软骨、粗组织膜及血管,允许有少量血红蛋白,每罐瘀血肉不超过 1 块	肉质软硬尚适度,在汤汁熔化状态下,小心自罐内取出肉块时,允许碎裂,块形大小尚均匀,肉块不带硬骨、粗组织膜及粗血管。允许有血红蛋白,每罐瘀血肉(瘀血面积不超过 1 cm ²)不超过 2 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。其中,优级品肥膘肉加溶化油的量个别罐允许达到净重的 20%,但平均不多于净重的 15%,一级品不多于净重的 20%,合格品不多于净重的 25%。

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 %
8 117	550	±3.0	59	325	±9.0
10 124	1 000	±2.0	59	590	±4.0

5.3.3 氯化钠含量:1.0%~1.5%。

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、昆虫、金属屑及长度大于 3 mm 已脱落的锡珠、头发
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、碎骨、猪毛 固形物公差超过允许公差 净重负公差超过允许公差 感官要求明显不符合技术要求,有数量限制的超标

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 1006 的规定进行。

8 标志、包装、运输和贮存

按 ZB X70 005 的规定进行。

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。