

# 中华人民共和国国家标准

## 清 蒸 牛 肉 罐 头

GB/T 13514—92

Canned steamed beef

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了清蒸牛肉罐头的产品分类、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。

本标准适用于以牛肉为原料经去皮等加工处理、生装罐、加调味料、密封、杀菌制成的清蒸牛肉罐头。

### 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 5009.6 食品中脂肪的测定方法

GB 5461 食用盐

GB 7900 白胡椒

GB 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉

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 碎裂

指肉块在杀菌后分离断裂、失去原来形状的现象。

### 4 产品分类

清蒸牛肉罐头的产品代号为 151。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅材料

5.1.1 牛肉：应符合 GB 9960 的要求。

5.1.2 洋葱：采用品质良好、无霉烂变质的鲜、干球形葱头。

5.1.3 食盐:应符合 GB 5461 的要求。

5.1.4 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、无杂质、无霉变、香辣味浓郁的黑胡椒粒。

5.1.5 月桂叶:采用品质良好、干燥、无虫蛀、香味正常的月桂叶。

## 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,汤汁呈淡黄色至黄色,允许轻微混浊、沉淀	肉色较正常,在加热状态下,汤汁呈黄色至浅褐色,允许稍有沉淀及混浊	肉色尚正常,在加热状态下,汤汁呈黄褐色至棕褐色,允许有沉淀及混浊
滋味、气味	具有清蒸牛肉罐头应有的滋味和气味,无异味		
组 织 形 态	肉质软硬适度,在汤汁溶化状态下,小心自罐内取出肉块时,不允许碎裂。550g 每罐装 3~5 块,块形大小大致均匀,允许存在添称小块不超过 1 块,不允许有粗组织膜	肉质软硬较适度,在汤汁溶化状态下,小心自罐内取出肉块时,允许个别肉块有碎裂。550g 每罐装 3~5 块,块形大小较均匀,允许添称小块不超过 2 块,不允许有粗组织膜	肉质软硬尚适度,在汤汁溶化状态下,小心自罐内取出肉块时,允许有碎裂现象,每罐装 3~7 块,块形大小尚均匀,允许添称小块不超过 2 块,发现个别肉块有粗组织膜

## 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,优级品和一级品溶化油的量平均应小于标明重量的 8%,合格品应小于标明重量的 12%。

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 %
8117 500 mL 罐头瓶	550	±3.0	56.5	311	±9.0
	500	±5.0	50.0	250	±9.0

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、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、牛毛 感官要求明显不符合技术要求、有数量限制的超标 净重负公差超过允许公差 固形物公差超过允许公差

## 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 溶化油

按 QB 1007 测定固形物后,根据量筒中油层的量,按下式计算:

$$F(\%) = (V_T - V_w) \times 0.9 / W_s$$

式中:  $F$ ——溶化油含量, %;

$V_T$ ——汤汁容量, mL;

$V_w$ ——水层容量, mL;

$W_s$ ——标明重量, g。

### 6.5 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

### 6.6 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 7 检验规则

按 QB 1006 规定的方法执行。

## 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。

本标准由吉林省大安罐头厂负责起草。

本标准主要起草人崔丽华、林亚华、孙德芬。