



中华人民共和国国家标准

GB/T 13516—××××

代替 GB/T 13516—2014

桃罐头质量通则

General quality requirements for canned peaches

(CODEX STAN 242-2017, Standard for canned stone fruits, NEQ)

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 13516—2014《桃罐头》，与 GB/T 13516—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了适用范围(见第 1 章)；
- 更改了“不规则桃条”“桃丁”“不规则桃丁”“过度修整”和“毛边”的术语和定义(见 3.4、3.5、3.6、3.7 和 3.9, 2014 年版的 3.4、3.5、3.6、3.7 和 3.9)，增加了“加工不良果”“瑕疵”和“速冻桃”的术语和定义(见 3.10、3.11 和 3.12)；
- 增加了产品类型(见 4.1.3, 2014 年版的 4.1.3)；
- 更改了产品代号标示要求，并增加了甜味剂型产品代号(见 4.2, 2014 年版的 4.2)；
- 更改了原辅材料要求(见 5.1, 2014 年版的 5.1)；
- 更改了感官要求(见 5.2, 2014 年版的 5.2)；
- 更改了理化要求，增加了含乳汤汁产品蛋白质含量的要求(见 5.3, 2014 年版的 5.3)；
- 删除了卫生要求(见 2014 年版的 5.4)、微生物指标(见 2014 年版的 5.5)和食品添加剂要求(见 2014 年版的 5.6)；
- 更改了 pH 的试验方法(见 6.2.3, 2014 年版的 6.2.4)，增加了蛋白质试验方法(见 6.2.5)；
- 删除了卫生指标试验方法(见 2014 年版的 6.3)和微生物指标试验方法(见 2014 年版的 6.4)；
- 更改了标签要求(见 8.1, 2014 年版的 8.1)。

本文件参考国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 242-2017《核果罐头》起草，一致性程度为非等效。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：欢乐家食品集团股份有限公司、山东天同食品有限公司、徐州大丰食品有限公司、湖南家家红食品有限公司、浙江台州一罐食品有限公司、安徽宿州科技食品有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国人民解放军联勤保障部队军需能源质量监督总站、浙江丰岛食品股份有限公司、大连真心罐头食品有限公司、青岛开创食品有限责任公司、漳州市陈字贸易有限公司、大连林家铺子食品股份有限公司、中国罐头工业协会、天津科技大学、尚好科技有限公司、中科检测技术服务(嘉兴)有限公司。

本文件主要起草人：郭丽蓉、徐海忠、贾敏、聂正明、黄洪舸、潘锐、晁曦、赵俊杰、唐莉明、王新梅、潘新春、陈俊兴、陈传银、刘有千、东思源、刘锐、郁东兴、朱霄龙、蒋文伟、甘献君、张宇聪、王潇、张志伟、仇凯、吴涛、刘永健。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1992 年首次发布为 GB/T 13516—1992, 2014 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

桃罐头质量通则

1 范围

本文件界定了桃罐头的术语和定义,规定了桃罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求和检验规则以及标志、包装、运输和贮存的内容,描述了试验方法,并且给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于新鲜、冷藏、速冻桃或罐装桃为主要原料,不添加防腐剂,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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 317 白砂糖
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第 4 部分:果葡糖浆
- GB/T 21732 含乳饮料
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 35883 冰糖
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4093 液体糖
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- QB/T 5356 果蔬发酵汁

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瓣~5瓣。

3.4

不规则桃条(片) 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(块) dice

桃经去皮、去核后切成3 mm~40 mm的立方体。

3.6

不规则桃丁(块) irregular dice

桃经去皮、去核后切成的形状大小不规则的桃丁或块。

3.7

过度修整 excessive trim

桃片表面经修整后有明显刀痕,失去原有的形态或修整部分超过正常块的三分之一。

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,露出纤维长度超过果块长度的三分之一。

3.10

加工不良果 poorly handled fruit

原料在加工过程中因处理不到位而残留面积大于0.5 cm²的果皮、果蒂,面积大于0.5 cm²的果疤、果虫,长度大于2 mm的残核、果尖等的果。

3.11

瑕疵 blemishes

有别于整体颜色,由物理、病理、虫害或其他因素造成的表面或果肉变色和斑点。

示例:碰伤、疤点、暗斑等。

3.12

速冻桃 quick frozen peach

以鲜桃为原料,经去皮、切分、去核、漂烫、冷却、沥水等预处理后,迅速通过最大冰晶区域,使其热中心温度达到-18℃,形成冻结状态的桃制品。

[来源:NY/T 3098—2017,3.2]

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 按原料品种不同分类

按原料品种不同分为:

——黄桃罐头;

——白桃罐头。

4.1.2 按块形不同分类

按块形不同分为：

- 两开桃片；
- 四开桃片；
- 桃条；
- 不规则桃条(片)；
- 桃丁(块)；
- 不规则桃丁(块)。

4.1.3 按汤汁不同分类

按汤汁不同分为：

- 糖水型：汤汁为白砂糖、冰糖、果葡糖浆和液体糖中的一种或多种的水溶液；
- 果蔬汁型：汤汁为水果(浆)、蔬菜汁(浆)、浓缩果汁(浆)或浓缩蔬菜汁(浆)的水溶液；
- 混合型：汤汁为白砂糖、冰糖、果葡糖浆、液体糖、甜味剂、含乳(奶)饮料、果蔬汁(浆)、浓缩果蔬汁(浆)、果蔬发酵汁、植物提取物、植物发酵液等两种以上(包括两种)物质的水溶液；
- 甜味剂型：汤汁为甜味剂的水溶液；
- 清水型：汤汁为清水。

4.2 产品代号

必要时，产品代号见表1和表2，如表中未提及的产品代号则参照GB/T 41900的编号规则进行编号。

表1 黄桃罐头产品代号

项 目	产品代号				
	糖水型	果蔬汁型	混合型	甜味剂型	清水型
两开桃片	613 Y	613J Y	613B Y	613S Y	613W Y
四开桃片	613 1Y	613J 1Y	613B 1Y	613S 1Y	613W 1Y
桃条	613 2Y	613J 2Y	613B 2Y	613S 2Y	613W 2Y
不规则桃条/片	613 3Y	613J 3Y	613B 3Y	613S 3Y	613W 3Y
桃丁/块	613 4Y	613J 4Y	613B 4Y	613S 4Y	613W 4Y
不规则桃丁/块	613 5Y	613J 5Y	613B 5Y	613S 5Y	613W 5Y

表2 白桃罐头产品代号

项 目	产品代号				
	糖水型	果蔬汁型	混合型	甜味剂型	清水型
两开桃片	613	613J	613B	613S	613W
四开桃片	613 1	613J 1	613B 1	613S 1	613W 1
桃条	613 2	613J 2	613B 2	613S 2	613W 2

表 2 白桃罐头产品代号(续)

项 目	产品代号				
	糖水型	果蔬汁型	混合型	甜味剂型	清水型
不规则桃条/片	613 3	613J 3	613B 3	613S 3	613W 3
桃丁/块	613 4	613J 4	613B 4	613S 4	613W 4
不规则桃丁/块	613 5	613J 5	613B 5	613S 5	613W 5

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 桃原料

应采用适合于罐头加工的品种,果实选用白肉桃或黄肉桃,黄桃果肉色泽应为黄色至淡黄色,白桃果肉色泽应为乳白色至青白色,果实应新鲜饱满、冷藏、速冻或罐装良好,成熟适度,风味正常,果肉致密、无褐变,耐蒸煮。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。

桃原料的品种、理化指标及试验方法见附录 A。

5.1.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.1.3 果葡糖浆

应符合 GB/T 20882.4 的要求。

5.1.4 冰糖

应符合 GB/T 35883 的要求。

5.1.5 液体糖

应符合 QB/T 4093 的要求。

5.1.6 浓缩果蔬汁(浆)和果蔬汁(浆)

应符合 GB/T 31121 的要求。

5.1.7 果蔬发酵汁

应符合 QB/T 5356 的要求。

5.1.8 含乳(奶)饮料

应符合 GB/T 21732 的要求。

5.1.9 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.10 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表 3 的规定。

表 3 感官要求

项 目		要求	
		优 级 品	一 级 品
色泽	固形物	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	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
	汤汁	糖水型、甜味剂型、清水型:汤汁澄清透明。 果蔬汁型、混合型:具有该产品汤汁应有的色泽	糖水型、甜味剂型、清水型:汤汁澄清较透明。 果蔬汁型、混合型:具有该产品汤汁应有的色泽
滋味、气味		具有该产品应有的滋味和气味,香味浓郁,无异味	
组织形态	固形物	组织:肉质均匀,软硬适度,无核窝松软现象	组织:肉质较均匀,软硬较适度,核窝有少量松软现象
		形态:块形完整,过度修整、毛边、瑕疵、去核不良、加工不良果(不应有果虫)、瘫软片的总和应不超过总片数的 20%,小于所装块形 1/2 的碎块应不超过总质量的 2%。两开桃片和四开桃片产品中单块果肉最小的质量应分别为 23 g 和 15 g	形态:块形基本完整,过度修整、毛边、瑕疵、去核不良、加工不良果、瘫软片的总和应不超过总片数的 30%,小于所装块形 1/2 的碎块应不超过总质量的 5%。两开桃片和四开桃片产品中单块果肉最小的质量应分别为 20 g 和 12 g
	均匀度:同一罐内果块应大小均匀。两开和四开桃片产品中最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差应不大于 1.5 cm,同一罐桃条产品中最大条质量应不超过最小条质量的 2 倍,过大和过小片应不超过固形物总量的 15%	均匀度:同一罐内果块大小较均匀。两开和四开桃片产品中最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差应不大于 2.0 cm,同一罐桃条产品中最大条质量应不超过最小条质量的 2.5 倍,过大和过小片应不超过固形物总量的 20%	
	汤汁	可有极少量果肉碎屑,其中果汁型、混合型的果汁(浆)汤汁细腻均匀,静置后可有少量果肉微粒沉淀,含乳(奶)饮料的汤汁呈均匀细腻的乳浊液,无分层现象,可有少量沉淀	可有少量果肉碎屑,其中果汁型、混合型的果汁(浆)汤汁细腻均匀,静置后可有少量果肉微粒沉淀,含乳(奶)饮料的汤汁呈均匀细腻的乳浊液,无分层现象,可有少量沉淀
杂质		无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	要求	
	优级品	一级品
固形物含量/%	每批产品的平均固形物含量应不低于标示值,且 镀锡(铬)薄钢板容器装桃罐头:≥55 其他包装桃罐头:≥50	
可溶性固形物含量(20℃,按折光计法)/%	≤22	
pH	3.2~4.2	
蛋白质 ^a /%	≥1.0	≥0.6
净含量	应符合相关标准和规定,每批产品平均净含量不低于标示值	
^a 仅适用于含乳(奶)饮料的产品,检测时以含乳汤汁计,不包括果肉。		

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 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.2.2 可溶性固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.2.3 pH

按 GB 5009.237 规定的方法测定。

6.2.4 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.2.5 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。感官要求、固形物含量、可溶性固形物含量、pH、净含量为出厂质量检验必检项目。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 产品的标签应符合相关标准要求,并应标明产品类型。以黄桃罐头为例,应按汤汁分类标示产品类型,类型为“糖水型”“果蔬汁型”(其中果蔬汁应标明具体名称)、“混合型”[混合型罐头的配料应在配料表中标明,含乳(奶)饮料的产品标注蛋白质含量]、“清水型”,鼓励在标签中标注产品特征性的指标或成分含量。

8.2 产品的包装、运输和贮存应符合 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。

附录 A

(资料性)

桃原料品种、理化指标及试验方法

A.1 桃原料品种

可选用以下常见的桃品种用于罐头食品加工：

——黄桃：NJC83、黄金冠、金皇后、冠五、NJC19、金童 5 号、甜黄金、前八、连黄等；

——白桃：大久保、北京 14、北京 24、灵奎等。

A.2 桃原物理化指标

桃原料筛选见表 A.1。

表 A.1 桃原物理化指标

项目	要求		
	早熟品种 ^a	中熟品种 ^b	晚熟品种 ^c
可溶性固形物(20℃)/%	≥8.0	≥8.5	≥8.5
总酸(以苹果酸计)/%	≤1.0	≤0.8	≤0.8
固酸比	≥8	≥10	≥10
pH	≥3.0		
可溶性固形物和总酸中的某一项不符合要求时,固酸比指标需要符合要求			
^a 早熟品种果实生育期 71 d~90 d。 ^b 中熟品种果实生育期 91 d~120 d。 ^c 晚熟品种果实生育期 121 d~160 d。			

A.3 试验方法

A.3.1 可溶性固形物

NY/T 424 给出了可溶性固形物的试验方法。

A.3.2 总酸

GB 12456 给出了总酸的试验方法。

A.3.3 固酸比

NY/T 424 给出了固酸比的试验方法。

A.3.4 pH

GB 5009.237 给出了 pH 的试验方法。

参 考 文 献

- [1] GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
 - [2] GB/T 41900 罐头食品代号
 - [3] NY/T 424 绿色食品 鲜桃
 - [4] NY/T 3098—2017 加工用桃
-