

ICS 67.120.10  
CCS X 71



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13213—202×

代替 GB/T 13213—2017

## 肉糜类罐头质量通则

General quality requirements for canned mince

202×-××-×× 发布

202×-××-×× 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 13213—2017《猪肉糜类罐头》，与 GB/T 13213—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了标准适用范围(见第 1 章,2017 年版的第 1 章)；
- b) 增加了“肉糜类罐头”“硫化斑”和“缺角”的术语和定义(见 3.1、3.5 和 3.6),更改了“硫化铁”的定义(见 3.4,2017 年版的 3.4),删除了“猪肉糜类罐头”的术语和定义(见 2017 年版的 3.1)；
- c) 更改了产品分类及代号(见第 4 章,2017 年版的第 4 章)；
- d) 增加了牛肉和羊肉、禽肉、动物性水产品、猪肝的要求(见 5.2、5.3、5.4 和 5.5),删除了亚硝酸钠、谷氨酸钠(味精)的要求(见 2017 年版的 5.1)；
- e) 将配料要求更改为“配料及主要动物源成分投料量要求”,更改了猪肉糜类罐头的投肉量要求,并增加了牛肉糜类罐头和羊肉糜类罐头、禽肉糜类罐头、动物性水产糜类罐头、猪肝午餐肉罐头、混合肉糜类罐头的投肉量要求,以及肉糜类罐头优级品外源蛋白配料添加量的要求(见 5.10,2017 年版的 5.2)；
- f) 更改了猪肉糜类罐头的感官要求(见 6.1.1,2017 年版的 5.3),并增加了牛肉糜类罐头和羊肉糜类罐头、猪肝午餐肉罐头、其他糜类罐头的感官要求(见 6.1.2、6.1.3 和 6.1.4)；
- g) 更改了猪肉糜类罐头的理化指标(见 6.2.1,2017 年版的 5.4),并增加了牛肉糜类罐头和羊肉糜类罐头、猪肝午餐肉罐头、其他糜类罐头的理化指标(见 6.2.2、6.2.3 和 6.2.4)；
- h) 删除了食品安全指标要求和试验方法(见 2017 年版的 5.6 和 6.8)。

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：上海梅林正广和股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会、广州鹰金钱食品集团有限公司、中国人民解放军联勤保障部队军需能源质量监督总站、荷美尔(中国)投资有限公司、四川美宁食品有限公司、四川高金实业集团股份有限公司、四川振兴检测科技股份有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、辽渔集团有限公司、秦皇岛市福寿食品有限公司、天津红宝创味食品有限公司、郑州轻工业大学、成都希望食品有限公司、四川华食科技有限公司、苏州华源控股股份有限公司、广东省食品工业研究所有限公司、大连工业大学、奥迈检测有限公司、徐州市检验检测中心、安徽昊东食品科技有限公司、蚌埠市宏业肉类联合加工有限责任公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、江西大家食品有限公司、佛山市沃特测试技术服务有限公司。

本文件主要起草人：王强、东思源、刘有千、王莉嫦、赵俊杰、仇凯、林玉海、郭中华、张春、李玉宝、王晴、王利民、刘志颖、吕道军、白艳红、亚本勤、程小平、沈俊杰、许佩勤、董秀萍、王素香、王波、单浩东、王宾、倪来学、骆扬、胡秀智、杨倩、晁曦、谢雯、王潇、房星星、徐轲鹏、檀馨悦、杜晓平、姜勇、斯学强、沈明华、阴法文、高志立、苏肯明。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2006 年首次发布为 GB/T 13213—2006,2017 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。



# 肉糜类罐头质量通则

## 1 范围

本文件规定了肉糜类罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求和检验规则以及标签、包装、标志、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。

本文件适用于肉糜类罐头的生产、检验和销售。

## 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 317 白砂糖
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6—2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分:片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分:分部位分割猪肉
- GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分:猪副产品
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 13214 牛肉类、羊肉类罐头质量通则
- GB/T 36187 冷冻鱼糜
- 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

#### 肉糜类罐头 **canned mince**

以畜肉、禽肉、动物性水产品等中的一种或多种为主要原料,不添加动物内脏(除猪肝外),再配以辅料,经或不经绞制、腌制、斩拌、搅拌、滚揉等工艺制成的罐藏食品。

3.2

**脂肪析出 fat exudation**

聚集在内容物表面的脂肪层。

3.3

**胶冻析出 gelatum exudation**

聚集在内容物表面的胶状物。

3.4

**硫化铁 ferric sulphide**

内容物中的含硫化合物与罐内壁基板作用而产生的疏松易脱落的黑色物质。

[来源:GB/T 14251—2017,3.59,有修改]

3.5

**硫化斑 sulphide stains**

内容物中的含硫化合物与罐内壁锡层作用而产生的褐色至棕紫色的硫化锡斑痕。

[来源:GB/T 14251—2017,3.60,有修改]

3.6

**缺角 unfilled corner**

内容物与罐底盖周边接触部位的凹缺部分。

## 4 产品分类及代号

### 4.1 产品分类

根据原料不同分为:

- 猪肉糜类罐头:以单一猪肉为主要原料的肉糜类罐头,分为火腿猪肉罐头、猪肉午餐肉罐头和火腿午餐肉罐头;
- 牛肉糜类罐头:以单一牛肉为主要原料的肉糜类罐头;
- 羊肉糜类罐头:以单一羊肉为主要原料的肉糜类罐头;
- 禽肉糜类罐头:以单一禽肉为主要原料的肉糜类罐头;
- 动物性水产糜类罐头:以动物性水产品为主要原料的肉糜类罐头;
- 猪肝午餐肉罐头:以猪肝和猪肉为主要原料的肉糜类罐头;
- 混合肉糜类罐头:以畜肉、禽肉、动物性水产品等中的两种或两种以上为主要原料的肉糜类罐头。

### 4.2 产品代号

宜参照 GB/T 41900 并根据实际需要进行标示。

## 5 原辅材料要求

### 5.1 猪肉

应符合 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2 和 GB/T 9959.3 的要求。

### 5.2 牛肉和羊肉

应符合相应标准的要求。

### 5.3 禽肉

应符合相应标准的要求。

### 5.4 动物性水产品

应符合 GB/T 36187 等相应标准的要求。

### 5.5 猪肝

应符合 GB/T 9959.4 的要求。

### 5.6 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

### 5.7 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

### 5.8 淀粉

应符合 GB/T 8884 或 GB/T 8885 等相应标准的要求。

### 5.9 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

### 5.10 配料及主要动物源成分投料量(按配方计)要求

5.10.1 猪肉午餐肉罐头、火腿午餐肉罐头、禽肉糜类罐头和动物性水产糜类罐头优级品的投肉量不应少于 80%。牛肉糜类罐头和羊肉糜类罐头优级品的投肉量应符合 GB/T 13214 的要求。

5.10.2 火腿猪肉罐头优级品的投肉量不应少于 85%。

5.10.3 混合肉糜类罐头主要动物源成分含量应大于其他任一成分含量。

5.10.4 猪肝午餐肉罐头猪肝添加量不应少于 50%，猪肥膘添加量不应少于 25%。

5.10.5 优级品肉糜类罐头中食品加工用外源蛋白配料的添加量不应超过 2%。

## 6 要求

### 6.1 感官要求

#### 6.1.1 猪肉糜类罐头

应符合表 1 的要求。

表 1 猪肉糜类罐头感官要求

项目	要求					
	火腿猪肉罐头		猪肉午餐肉罐头		火腿午餐肉罐头	
	优级品	合格品	优级品	合格品	优级品	合格品
色泽	呈该产品应有的色泽					
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味					
组织形态	组织紧密,含有粗绞瘦肉夹花,形态完整	组织紧密,含有粗绞瘦肉夹花,形态完整	组织紧密、富有弹性,切片光滑、夹花均匀,无明显的大块肥肉夹花或大蹄筋,允许有极少量最大直径小于 8 mm 的小气孔,无明显缺角	组织紧密细嫩,有弹性感,略有收腰、缺角和粘罐,切面光滑,稍有大块肥肉夹花或大蹄筋,允许有少量最大直径小于 8 mm 的气孔,缺角不应超过周长的 30%	组织紧密、细嫩、富有弹性,表面完整并有粗绞瘦肉夹花,允许有极少量小气孔,无缺角	组织紧密、细嫩,有弹性感,略有收腰、缺角和粘罐,切面光滑并有粗绞瘦肉夹花,允许有小气孔
析出物	允许稍有析出(包括脂肪析出和胶冻析出)					
硫化铁及硫化斑	金属包装容器内壁不应有明显的硫化斑,内容物不应有硫化铁污染					
杂质	无正常视力可见外来杂质					

## 6.1.2 牛肉糜类罐头和羊肉糜类罐头

应符合 GB/T 13214 的要求。

## 6.1.3 猪肝午餐肉罐头

应符合表 2 的要求。

表 2 猪肝午餐肉罐头感官要求

项目	要求
色泽	呈棕褐色,无明显变色
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味
组织形态	组织紧密有弹性,略有收腰、缺角和粘罐,允许有少量最大直径小于 8 mm 的气孔,缺角不应超过周长的 10%
析出物	允许稍有析出(包括脂肪析出和胶冻析出)
硫化铁及硫化斑	金属包装容器内壁不应有明显的硫化斑,内容物不应有硫化铁污染
杂质	无正常视力可见外来杂质

## 6.1.4 其他糜类罐头

应符合表 3 的要求。



表 3 其他糜类罐头感官要求

项目	要求		
	禽肉糜类罐头	动物性水产糜类罐头	混合肉糜类罐头
色泽	呈该产品应有的色泽		
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味		
组织形态	组织紧密、形态完整,富有弹性,切片光滑、夹花均匀,无明显的大块肥肉夹花或大蹄筋,允许有少量最大直径小于 3 mm 的气孔,无明显缺角		
析出物	允许稍有析出(包括脂肪析出和胶冻析出)		
硫化铁及硫化斑	金属包装容器内壁不应有明显的硫化斑,内容物不应有硫化铁污染		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

## 6.2 理化指标

### 6.2.1 猪肉糜类罐头

应符合表 4 的要求。

表 4 猪肉糜类罐头理化指标

项目	要求						
	火腿猪肉罐头		猪肉午餐肉罐头			火腿午餐肉罐头	
	优级品	合格品	优级品 (投肉量 $\geq$ 90%)	优级品 (投肉量 80%~<90%)	合格品	优级品	合格品
蛋白质/(g/100 g) $\geq$	14.0	12.0	14.0	12.0	10.0	13.0	11.0
脂肪/(g/100 g) $\leq$	22		30			24	
淀粉/(g/100 g) $\leq$	3.5	5.0	6.0		7.0	6.0	7.0
水分/(g/100 g) $\leq$	70						
氯化钠/% $\leq$	2.5						

### 6.2.2 牛肉糜类罐头和羊肉糜类罐头

应符合 GB/T 13214 的要求。

### 6.2.3 猪肝午餐肉罐头

应符合表 5 的要求。

表 5 猪肝午餐肉罐头理化指标

项目	要求
蛋白质/(g/100 g) $\geq$	9.0
脂肪/(g/100 g) $\leq$	30
淀粉/(g/100 g) $\leq$	7.0
水分/(g/100 g) $\leq$	70
氯化钠/% $\leq$	2.5

#### 6.2.4 其他糜类罐头

应符合表 6 的要求。

表 6 其他糜类罐头理化指标

项目		要求	
		优级品	合格品
蛋白质/(g/100 g) $\geq$		12.0	10.0
脂肪/(g/100 g) $\leq$		18.0	22.0
淀粉/(g/100 g) $\leq$		6	7
水分/(g/100 g) $\leq$		70	
氯化钠/% $\leq$		2.5	

#### 6.3 净含量

每批产品平均净含量不低于标示值。

### 7 试验方法

#### 7.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

#### 7.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

#### 7.3 脂肪

按 GB 5009.6—2016 规定的第二法检验。

#### 7.4 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法检验。

## 7.5 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

## 7.6 氯化钠

按 GB 5009.44 规定的方法测定氯化物的含量(以  $\text{Cl}^-$  计),并按式(1)计算氯化钠含量(以 NaCl 计):

$$X = X_1 \times \frac{58.5}{35.5} \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$X$  ——试样中氯化钠的含量,%;

$X_1$  ——试样中氯化物的含量(以  $\text{Cl}^-$  计),%。

## 7.7 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

## 8 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定,其中感官要求、净含量、水分、氯化钠为出厂质量检验项目。

## 9 标签、包装、标志、运输和贮存

9.1 标签应符合相应标准的规定。

9.2 可在肉糜类罐头名称后依据其风味加括号标示具体风味(见示例 1),也可在标签的明显位置标示风味(见示例 2)。

示例 1:猪肉午餐肉罐头(辣味)、猪肉午餐肉罐头(麻辣味)、猪肉午餐肉罐头(蒜味)

示例 2:香辣、麻辣、蒜香

9.3 标签应标识投肉量比例,混合型产品应标示不同肉的投肉量比例。

9.4 包装、标志、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 14251—2017 罐头食品金属容器通用技术要求
  - [2] GB/T 41900 罐头食品代号
-

