ICS 67.120.10
X 71

中华人民共和国国家标准

GB/T 13214—2006
代替 GB/T 13214—1991,GB/T 13215—1991

咸牛肉、咸羊肉罐头

Canned corned beef and mutton

2006-07-18 发布　　2006-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会　发布

前　言

本标准是 GB/T 13214—1991《咸牛肉罐头》和 GB/T 13215—1991《咸羊肉罐头》的整合修订。

本标准在以下方面有内容的变动：

——取消了净含量的规定；

——取消了 GB/T 13214—1991 和 GB/T 13215—1991 中的合格品等级；

——卫生要求按新颁布的卫生标准执行。

本标准代替 GB/T 13214—1991《咸牛肉罐头》和 GB/T 13215—1991《咸羊肉罐头》。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会。

本标准主要起草人：王柏琴、郭淑明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 13214—1991；

——GB/T 13215—1991。

咸牛肉、咸羊肉罐头

1 范围

本标准规定了咸牛肉罐头和咸羊肉罐头的产品分类和代号、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存的基本要求。

本标准用于咸牛肉罐头、咸羊肉罐头的市场监督和规范。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖

GB 1907 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的检测方法

GB 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 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量测定(GB/T 9695.7—1988，eqv ISO 1443:1973)

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定(GB/T 9695.8—1988，eqv ISO 1841:1981)

GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定(GB/T 9695.11—1988，idt ISO 937:1978)

GB/T 9695.14 肉制品 淀粉含量测定(GB/T 9695.14—1988，idt ISO 5554:1978)

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定(GB/T 9695.15—1988，eqv ISO 1442:1973)

GB/T 9960 鲜、冷四分体带骨牛肉

GB 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 13100—2005 肉类罐头卫生标准

QB 1006 罐头食品的检验规则

QB/T 3600 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 产品分类和代号

3.1 咸牛肉罐头分加淀粉和不加淀粉两类。

3.1.1 加淀粉的产品代号为155。

3.1.2 不加淀粉的产品代号为155 W。

3.2 咸羊肉罐头分加淀粉和不加淀粉两类。

3.2.1 加淀粉的产品代号为156。

3.2.2 不加淀粉的产品代号为156 W。

4 技术要求

4.1 原辅材料

4.1.1 牛肉

应符合GB/T 9960的规定。

4.1.2 羊肉

应符合 GB 9961 的规定。

4.1.3 淀粉

应符合 GB/T 8884 或 GB/T 8885 的规定。

4.1.4 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

4.1.5 亚硝酸钠

应符合 GB 1907 的规定。

4.1.6 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

4.2 感官要求

咸牛肉罐头、咸羊肉罐头应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	咸牛肉罐头要求		咸羊肉罐头要求	
	优级	普通级	优级	普通级
色泽	肉色正常，呈淡红色	肉色正常，表面呈淡红色，略带暗红色	肉色正常，呈淡红色	肉色正常，表面呈暗红色
滋味、气味	具有咸牛肉罐头应有的滋味及气味，无异味		具有咸羊肉罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	每罐能切 5 片，切面有松散的小肉块，无大块粗组织膜，小于 1 cm^2 的粗组织膜不超过 2 块。形态完整，无明显的胶冻和汁液析出。允许内容物的一端有少量脂肪析出，但平均厚度不应超过 2 mm	每罐能切 5 片，切面有尚明显的小肉块，无大块粗组织膜，小于1 cm^2 的粗组织膜不超过 3 块。形态完整，稍有胶冻和汁液析出。允许内容物的一端有少量脂肪析出，但平均厚度不应超过 3 mm	每罐能切 5 片，切面有明显松散的小肉块，无大块粗组织膜，小于 1 cm^2 的粗组织膜不超过2 块。形态完整，无明显的胶冻和汁液析出。允许内容物的一端有少量脂肪析出，但平均厚度不应超过 2 mm	每罐能切 5 片，切面有尚明显的小肉块，无大块粗组织膜，小于1 cm^2 的粗组织膜不超过 3 块。形态完整，稍有胶冻和汁液析出。允许内容物的一端有少量脂肪析出，但平均厚度不应超过 3 mm

4.3 理化指标

4.3.1 氯化钠含量应小于或等于 2.5%。

4.3.2 其他理化指标要求应符合表 2 规定。

表 2 其他理化指标要求

项目			咸牛肉罐头、咸羊肉罐头要求	
			优级	普通级
脂肪/(%)	≤	无淀粉	18.0	20
		加淀粉	10.0	11.0
水分/(%)	≤	无淀粉	62.0	63
		加淀粉	65.0	66.0
蛋白质/(%)	≥	无淀粉	20.0	18
		加淀粉	15.0	13.0
淀粉/(%)	≤		5	

4.4 卫生要求

应按 GB 13100—2005 中 3.3 和 3.4 的要求。

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求，应判作缺陷，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。
一般缺陷	有一般杂质，如棉线、合成纤维丝、牛毛或羊毛； 感官性能明显不符合技术要求、有数量限制的超标； 净含量负公差超过允许公差。

5 检验方法

5.1 感官

5.1.1 切片：开罐后内容物倒出，用不锈钢刀横切。

5.1.2 其他感官项目按 GB/T 10786 规定的方法检验。

5.2 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

5.3 氯化钠

按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

5.4 脂肪

按 GB/T 9695.7 规定的方法测定。

5.5 水分

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

5.6 蛋白质

按 GB/T 9695.11 规定的方法测定。

5.7 淀粉

按 GB/T 9695.14 规定的方法测定。

5.8 亚硝酸钠

按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

5.9 卫生指标

按 GB 13100 规定的方法检验。

6 检验规则

按 QB/T 1006 的规定执行。

7 标志、包装、运输和贮存

按 QB/T 3600 的规定执行。