



中华人民共和国国家标准

GB/T 13210—2014
代替 GB/T 13210—1991

柑 橘 罐 头

Canned citrus fruits

(CODEX STAN 254—2007, Standard for canned citrus fruits, NEQ)

2014-07-08 发布

2014-12-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 13210—1991《糖水桔子罐头》。

本标准与 GB/T 13210—1991 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“柑橘罐头”;
- 扩大标准适用范围并调整相应分类和要求;
- 取消产品质量分级中的合格品等级;
- 增减了部分原料要求;
- 按原料分类给出产品感官要求;
- 调整了产品的固形物含量、可溶性固形物含量要求,增加了 pH 指标;
- 删除了缺陷要求,增加杂质技术要求;
- 删除了微生物指标;
- 增加了囊胞罐头破碎率检验方法。

本标准使用重新起草法参考国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 254—2007《柑橘罐头》编制,与 CODEX STAN 254—2007 的一致性程度为非等效。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

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、浙江台州一罐食品有限公司、浙江黄岩第二罐头食品厂、浙江黄岩科技罐头厂、浙江黄罐食品股份有限公司、浙江丰岛食品有限公司、宁波东方九州食品工贸有限公司、深圳市华测检测有限公司。

本标准主要起草人:张蔚、葛双林、仇凯、孙敏华、彭建明、姜德福、戴炜、陈亚妃、钱春萍、万峰、朱平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 13210—1991。

柑 橘 罐 头

1 范围

本标准规定了柑橘罐头产品的术语和定义,产品分类及代号,技术要求,试验方法,检验规则,标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以新鲜、冷藏、速冻的柑橘或罐装柑橘为原料,经加工、分级、装罐、加汤汁、排气、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 罐头厂卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 11671 果、蔬罐头卫生标准

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范

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

囊衣 sac membrane

橘瓣汁囊外面包着的薄膜。

3.2

全去囊衣橘片 separate membrane from orange

将囊衣全部除去的整瓣橘片。

3.3

白点 white points

橘瓣背部由汁囊柄部产生的以橙皮苷为主的白点。