



中华人民共和国国家标准

GB/T 13213—2017
代替 GB/T 13213—2006

猪肉糜类罐头

Canned pork mince

2017-07-12 发布

2018-02-01 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 13213—2006。

本标准与 GB/T 13213—2006 相比主要变化如下：

- 修改了产品定义；
- 增加了对脂肪析出、胶冻析出和硫化铁的定义；
- 取消了 GB/T 13213—2006 中的普通级，产品等级分为“优级品”和“合格品”；
- 取消了配料要求中植物蛋白的添加量；
- 修改了对氯化钠和水分含量的要求；
- 取消了缺陷，在感官要求中增加了杂质指标。

本标准参考了国际食品法典委员会标准 CODEX STAN 89-1991《午餐肉法规》。

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：上海梅林正广和股份有限公司、四川美宁食品有限公司、广州鹰金钱企业集团公司、四川汇泉罐头食品有限公司、四川高金实业集团有限公司、中国罐头工业协会、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：晁曦、师敏、唐和林、王莉嫦、罗小东、程小平、张蔚、郑渝、邵云龙、翟曼。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 13213—2006。

猪肉糜类罐头

1 范围

本标准规定了猪肉糜类罐头的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签以及包装、运输和贮存要求。

本标准适用于猪肉糜类罐头。

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 317 白砂糖
- GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
- 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 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品中淀粉的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- 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

猪肉糜类罐头 **canned pork mince**

以鲜、冻猪肉为主要原料,不添加动物内脏,经绞制、斩拌、搅拌(或滚揉)、装罐、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品。