

ICS 67.120.10
X 71



中华人民共和国国家标准

GB/T 13213—2006
代替 GB/T 13213—1991

猪肉糜类罐头

Canned pork minced

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
猪 肉 糜 类 罐 头
GB/T 13213—2006

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:(010)51299090、68522006

2006年12月第一版

*

书号:155066·1-28380

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68522006

前 言

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》。

本标准与 GB/T 13213—1991《火腿猪肉罐头》、QB/T 2299—1997《午餐肉》和 QB/T 1353—1991《火腿午餐肉罐头》的整合修订。

本标准代替 GB/T 13213—1991《火腿猪肉罐头》。

本标准与 GB/T 13213—1991 相比主要变化如下：

——取消了 GB/T 13213—1991 中的合格品等级，产品等级分为“优级”和“普通级”；

——增加了理化指标的要求。

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、上海梅林食品有限公司、广州市产品质量监督检验所、四川省美宁食品有限公司、蚌埠市宏业肉类联合加工有限责任公司。

本标准主要起草人：王柏琴、杨邦英、郭淑明、邓穗兴、张正、吴玉銮、唐和林、郑渝。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 13213—1991。

猪肉糜类罐头

1 范围

本标准规定了猪肉糜类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、运输和贮存要求。

本标准适用于火腿猪肉罐头、火腿午餐肉罐头和午餐肉罐头的生产、市场规范和监督。

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 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品 商业无菌的检验
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(99%味精)
- 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 9695.14 肉制品 淀粉含量测定(GB/T 9695.14—1988,idt ISO 5554:1978)
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9959.3 分部位分割冻猪肉
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法(GB/T 12457—1990,neq ISO 1841:1981)
- GB 13100 肉类罐头卫生标准
- QB/T 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1

午餐肉罐头 **canned pork luncheon meat**

以畜肉为原料,不添加各类蔬菜、动物内脏,经腌制、斩拌、搅拌等工艺制成的罐头产品。