

UDC 664.8.036.58 : 613.2  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 13100—91

---

## 肉类罐头食品卫生标准

Hygienic standard for meat can

1991-06-07 发布

1992-03-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

(京)新登字 023 号

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
肉 类 罐 头 食 品 卫 生 标 准

GB 13100—91

\*

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.bzcb.com>

电话：63787337、63787447

1992 年 4 月第一版 2004 年 12 月电子版制作

\*

书号：155066·1-8623

版权专有 侵权必究  
举报电话：(010) 68533533

# 中华人民共和国国家标准

GB 13100—91

## 肉类罐头食品卫生标准

Hygienic standard for meat can

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉类罐头食品的技术要求、检验方法、标志要求。

本标准适用于以畜、禽肉为主要原料,按一定工艺配方加工而成的各种高温杀菌的肉类罐装食品。包括金属罐、玻璃瓶、软包装形式。

### 2 引用标准

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.16 食品中锡的测定方法
- GB 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 13101 西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准

### 3 感官指标

容器密封完好,无泄漏、胖听现象存在。容器内外表面无锈蚀、内壁涂料完整。内容物具有该品种肉类罐头食品应有的色泽、气味和滋味,无杂质。

### 4 理化指标

理化指标见下表。

项 目	指 标
砷(以 As 计),mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 1.0
铜(以 Cu 计),mg/kg	≤ 5.0
锡(以 Sn 计),mg/kg	≤ 200
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 0.1
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计),mg/kg	