



中华人民共和国国家标准

GB/T 13211—2008
代替 GB/T 13211—1991

糖水洋梨罐头

Canned bartlett pears in syrup

2008-09-10 发布

2009-06-01 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

本标准代替 GB/T 13211—1991《糖水洋梨罐头》。

本标准与 GB/T 13211—1991 相比主要变化如下：

- 修改了标准的适用范围；
- 产品质量分级由“优级品”、“一级品”和“合格品”修订为“优级品”和“一级品”；
- 修订了感官指标、净含量、固形物含量要求；
- 修订了糖水浓度指标。

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提出并归口。

本标准起草单位：中国罐头工业协会、中国食品发酵工业研究院、浙江丰岛食品有限公司。

本标准主要起草人：梁仲康、葛双林、仇凯。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 13211—1991。

糖水洋梨罐头

1 范围

本标准规定了糖水洋梨罐头的产品分类及代号、技术要求、检验方法、检验规则、标签以及包装、运输和贮存要求。

本标准适用于糖水洋梨罐头的生产、销售和监督检查。

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 317—2006, Codex Stan 212—1999, NEQ)

GB 1987 食品添加剂 柠檬酸

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 11671 果、蔬罐头卫生标准

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 3600 罐头食品包装、标志、运输和贮存

定量包装商品计量监督管理办法 (中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局第 75 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

糖水洋梨罐头 *canned bartlett pears in syrup*

以新鲜洋梨为原料，以水、白砂糖、柠檬酸等为辅料，洋梨经后熟、去皮、去籽巢、装罐、密封、杀菌加工而制成的罐头食品。

3.2

过度修整 *over trimmed*

洋梨经修整后有明显刀痕，失去原有形态或修整部分超过正常块三分之一。

3.3

破损 *broken*

梨块裂成几部分，但仍然能拼成原来的基本形状（只限于对开梨块）。

3.4

毛边 *ground border*

梨块边缘不整齐，露出纤维。

3.5

对开梨块 *halves*

将梨块去皮后纵切成二分之一的梨块。

3.6

碎梨块 slice

将洋梨去皮后切成块形不拘、大小在 30 mm~50 mm 之间的梨块。

3.7

洋梨丁 dice

将洋梨去皮后切成 10 mm~20 mm 的梨丁。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

糖水洋梨罐头按内容物分为对开梨块罐头、碎梨块罐头和洋梨丁罐头三类。

4.2 糖水洋梨罐头产品代号

4.2.1 对开梨块罐头:产品代号为 612。

4.2.2 碎梨块罐头:产品代号为 612 2。

4.2.3 洋梨丁罐头:产品代号为 612 3。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 洋梨

果实新鲜、饱满、成熟适度。果肉质细,无明显石细胞,呈黄绿色、黄色、青白色。无霉烂、病虫害及机械伤等。果实横径大于 60 mm。

5.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

5.1.3 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.4 柠檬酸

应符合 GB 1987 的要求。

5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 要求。

表 1

项 目	优 级 品	一 级 品
色泽	果肉呈白色或黄白色,色泽较一致;糖水澄清较透明	果肉色泽正常,允许 30% 的果块带轻微的粉红色(以块数计)
滋味、气味	具有糖水洋梨罐头浓郁的风味,甜酸适口,无异味	具有糖水洋梨罐头较好的风味,甜酸适口,无异味
组织及形态	质地柔软,块形完整,咀嚼时无粗石细胞感觉;同一罐内果块(丁)大小均匀,允许有轻微毛边;允许有极少量果肉碎屑	质地柔软,块形基本完整,轻微裂口,过度修整、破损、过硬的果块(丁)不得超过总块数的 25%,咀嚼时允许有轻微粗石细胞感觉;同一罐内果块(丁)大小大致均匀;允许有少量果肉碎屑,但不混浊

5.3 理化要求

5.3.1 净含量

产品的净含量应符合中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监

督管理办法》的规定。

5.3.2 固形物含量

对开梨块罐头固形物含量不得低于 53%，碎梨块罐头固形物含量不得低于 58%，洋梨丁罐头固形物含量不得低于 60%。

5.3.3 糖水浓度

产品的糖水浓度按折光计，浓度为 12%~18%。

5.4 锡、总砷、铅的限量

产品的锡、总砷、铅含量应符合 GB 11671 的规定。

5.5 微生物指标

产品的微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

5.6 缺陷

产品的感官要求和理化要求如不符合技术要求，应记作缺陷。缺陷按表 2 分类。

表 2

项 目	缺 陷
严重缺陷	有明显异味； 有有害物质，如碎玻璃、毛发、昆虫、金属屑等
一般缺陷	有一般极少杂质，如棉线、合成纤维丝等； 感官要求明显不符合技术要求； 净含量超过允许负偏差； 固形物含量超过允许负偏差； 糖水浓度不符合要求

6 检验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786 的方法执行。

6.2 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.3 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.4 糖水浓度

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.5 锡、总砷、铅的限量

按 GB 11671 规定的方法测定。

6.6 微生物学指标

按 GB/T 4789.26 规定的方法测定。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量、微生物指标为出厂检验必检项目。

8 标签

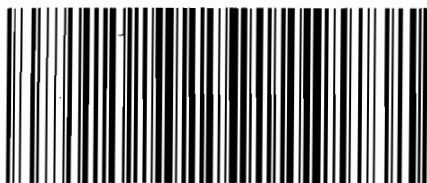
8.1 应符合 GB 7718 的有关规定。产品名称可标注为“糖水洋梨”。

GB/T 13211—2008

8.2 标签上应标明固形物含量(以克计)。罐头固形物含量在 245 g 以下的允许偏差为 $\pm 11\%$,固形物含量在 246 g~500 g 时的允许偏差为 $\pm 8.9\%$,固形物含量在 1 600 g 以上的允许偏差为 $\pm 4\%$ 。每批产品平均固形物含量不低于标示值。

9 包装、运输和贮存

应符合 QB/T 3600 的有关规定。



GB/T 13211-2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-34967

定价: 10.00 元