



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13212—202×

代替 GB/T 13212—1991

## 荸荠(马蹄)罐头质量通则

General quality requirements for canned water chestnuts

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 13212—1991《清水荸荠罐头》，与 GB/T 13212—1991 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了标准适用范围(见第 1 章,1991 年版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义(见第 3 章,1991 年版的第 3 章)；
- 更改了丁装荸荠罐头的说明(见 4.1.1,1991 年版的 3.7)；
- 更改了产品的分类及代号(见第 4 章,1991 年版的第 4 章)；
- 原辅材料要求中更改了荸荠原料的直径(见 5.1,1991 年版的 5.1)；
- 将产品质量等级更改为优级品和合格品(见 5.2,1991 年版的 5.2)；
- 在感官要求中增加“无外来杂质”要求(见 5.2)；
- 更改了产品固形物含量要求(见 5.3.2,1991 年版的 5.3.2)；
- 增加了可溶性固形物含量(见 5.3.3)；
- 删除了“缺陷”要求(见 1991 年版的 5.5)；
- 删除了按罐型规定净重及固形物含量要求(见 1991 年版的 5.3)；
- 删除了重金属、微生物指标(见 1991 年版的 5.3.3 和 5.4)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：福建绿承食品有限公司、南宁海关技术中心、广西中农食品有限公司、桂林爱明生态农业开发有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、郑州香雪儿食品有限公司、普研(上海)标准技术服务有限公司。

本文件主要起草人：郭卿珊、赵永锋、蒋建媚、杨艳林、吕春秋、东思源、张宇聪、邓全道、晁曦、郑萍、李培育、吴海平。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1993 年首次发布为 GB/T 13212—1991；
- 本次为第一次修订。

# 荸荠(马蹄)罐头质量通则

## 1 范围

本文件规定了荸荠罐头的代号、要求、检验规则和标志、包装、运输和贮存,给出了产品分类,描述了试验方法。

本文件适用于以荸荠为原料,经预处理、装罐、加汤、密封、杀菌冷却制成的罐藏食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T ×××× 罐头食品代号的标示要求

NY/T 1080 荸荠

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

**红心 browning/discolouration**

荸荠中心部位有明显的红色。

### 3.2

**碎片 fragments**

面积小于 1/3 整片的荸荠片。

## 4 产品分类、代号

### 4.1 产品分类

#### 4.1.1 按产品形状分为:

- 整装荸荠罐头:用整只去皮荸荠制成的罐藏食品;
- 片装荸荠罐头:用去皮荸荠横切成 3 mm~8 mm 的薄片制成的罐藏食品;
- 丁装荸荠罐头:用整只去皮荸荠切成规则或不规则的丁块荸荠制成的罐藏食品;
- 不完整片荸荠罐头:用面积在 1/2~2/3 整片的荸荠片制成的罐藏食品。

#### 4.1.2 按汤汁不同分为:

- 清水型:汤汁为清水的荸荠罐头;
- 糖水型:汤汁为糖水的荸荠罐头;
- 果汁型:汤汁为水和果汁混合液的荸荠罐头;
- 甜味剂型:汤汁为甜味剂的水溶液的荸荠罐头;
- 混合型:汤汁为果汁、食糖、果葡糖浆、甜味剂中两种以上(含两种)物质水溶液的荸荠罐头。

## 4.2 产品代号

应符合 GB/T ×××× 的要求。

## 5 要求

### 5.1 原辅材料

#### 5.1.1 荸荠

荸荠应新鲜良好无异味,肉质脆嫩,无萎缩、畸形、花斑、病虫害、严重红心及霉烂现象,应符合 NY/T 1080 的要求。

#### 5.1.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

#### 5.1.3 水

应符合 GB 5749 的要求。

#### 5.1.4 其他原辅料

应符合相应标准的要求。

### 5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	白色或黄白色,允许少量自然斑点和部分红心,片装呈淡黄色允许带有红心。汤汁较透明,允许略有浑浊	白色或淡黄色,允许带有自然褐色斑点和部分红心。汤汁允许略有浑浊
滋味、气味	具有荸荠罐头应有的滋味及气味,无异味	
组织形态	组织较嫩,去皮干净,整装两端切面平整,形态大小大致均匀,横径大于 20 mm;片装完整片不低于固形物含量的 80%,边片横径大于 15 mm,碎片不超过固形物含量的 10%;不完整片装碎片不超过固形物含量的 20%	组织尚嫩,去皮干净,整装允许少量内皮层和芽眼存在,横径大于 16 mm;片装完整片不低于固形物含量的 70%,边片横径大于 13 mm,碎片不超过固形物含量的 20%;不完整片装碎片不超过固形物含量的 40%;丁装形态大小大致均匀
杂质	无外来杂质	

### 5.3 理化要求

#### 5.3.1 净含量

应符合相关标准和规定的要求。每批产品平均净含量不低于标示值。

#### 5.3.2 固形物含量

5.3.2.1 固形物含量优级品不低于60%，合格品不低于50%。

5.3.2.2 每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。

#### 5.3.3 可溶性固形物含量

除清水型和甜味剂型荸荠罐头外，糖水型、果汁型和混合型荸荠罐头可溶性固形物含量应符合以下要求：

- 低浓度： $<14\%$ ；
- 中浓度： $14\% \sim <18\%$ ；
- 高浓度： $18\% \sim <22\%$ ；
- 特高浓度： $\geq 22\%$ 。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

### 6.2 理化要求

#### 6.2.1 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

#### 6.2.2 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

#### 6.2.3 可溶性固形物含量

应按 GB/T 10786 规定的方法测定。

## 7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。感官指标、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量指标为出厂质量检验项目。

## 8 包装、标志、运输和贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。