



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13208—202×

代替 GB/T 13208—2008

## 芦笋罐头质量通则

General quality requirements for canned asparagus

××××-××-××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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 13208—2008《芦笋罐头》，与 GB/T 13208—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了芦笋罐头的定义，增加了“空心笋”“纤维化笋”“畸形笋”“瑕疵笋”的术语和定义（见第 3 章，2008 年版的第 3 章）；
- b) 更改了产品分类及代号（见第 4 章，2008 年版的第 4 章）；
- c) 更改了原辅材料要求（见 5.1，2008 年版的 5.1）；
- d) 更改了感官要求（见 5.2，2008 年版的 5.2）；
- e) 更改了理化指标中固形物含量、氯化钠含量的要求和净含量要求，并删除了食品安全指标要求（见 5.3、5.4，2008 年版的 5.3、5.4、5.5）；
- f) 删除了“缺陷”要求（见 2008 年版的 5.6）；
- g) 更改了试验方法，删除了汤汁中碎屑、食品安全的试验方法（见 6.1.1、6.1.2，2008 年版的 6.4、6.5、6.6、6.7、6.8）；
- h) 更改了标签、包装、标志、运输和贮存要求（见第 8 章，2008 年版的第 8 章、第 9 章）。

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：青岛开创食品有限责任公司、福建紫山集团股份有限公司、福建同发食品集团有限公司、立兴集团有限公司、厦门泓益检测有限公司、昆明理工大学、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：罗运红、林东、陈燕萸、李东光、赵叶祺、易俊洁、东思源、晁曦、张宇聪、王伟、刘有千、仇凯、刘志佳、陈妙瑞。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1991 年首次发布为 GB/T 13208—1991，2008 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

# 芦笋罐头质量通则

## 1 范围

本文件规定了芦笋罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求和检验规则以及标签、包装、标志、运输和贮存的内容,描述了相应的试验方法,同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于芦笋罐头的生产、检验和销售。

## 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

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

#### **芦笋罐头** **canned asparagus**

以芦笋(*Asparagus officinalis* L.)嫩茎为主要原料,经预处理、添加或不添加辅料,加工制成的罐藏食品。

### 3.2

#### **空心笋** **hollow asparagus**

笋体基部中心部位空洞凹心,质地坚硬,但仍可食用的芦笋。

[来源:SN/T 0626.3—2015,3.8.2,有修改]

### 3.3

#### **纤维化笋** **fibrous asparagus**

笋体质地坚硬,有明显的纤维感,但仍可食用的芦笋。

### 3.4

#### **畸形笋** **deformed asparagus**

由于原料生长不良造成嫩茎弯曲、卷曲、扁平、开裂或断裂等形态异常的芦笋。

### 3.5

#### **瑕疵笋** **damaged asparagus**

存在仍可食用的轻微变色、机械性损伤或病虫害等情况的芦笋。

## 4 产品分类及代号

### 4.1 产品分类

#### 4.1.1 按芦笋原料颜色不同分类

按芦笋原料颜色不同分为白芦笋罐头、绿尖白芦笋罐头和绿芦笋罐头。

#### 4.1.2 按芦笋长度不同分类

按芦笋长度不同分为：

- 整装芦笋(spears)罐头：长度大于 70 mm 的芦笋嫩茎制成的芦笋罐头；
- 芦笋尖(tips)罐头：长度在 30 mm~70 mm 的芦笋尖制成的芦笋罐头；
- 芦笋段(cuts)罐头：经去尖切段，长度在 20 mm~60 mm 的芦笋嫩茎制成的芦笋罐头；
- 芦笋尖、段(tips and cuts)罐头：长度 20 mm~60 mm 的芦笋尖和芦笋段混合的芦笋罐头。

### 4.2 产品代号

宜参照 GB/T 41900 进行编号及标示。

## 5 要求

### 5.1 原辅材料

#### 5.1.1 芦笋

采用鲜嫩，形态完整良好，呈白色、乳白色、淡青色或紫色的芦笋，不带泥沙，无开裂、畸形、病虫害、锈斑等，空心笋、畸形笋和瑕疵笋部分情况示意图见附录 A。

#### 5.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

#### 5.1.3 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 的要求。

表 1 感官要求

项目		要求	
		优级品	一级品
色泽	白芦笋罐头	呈白色、乳白色或淡黄色,允许不超过10%(以条数计)的芦笋带有淡绿色或黄绿色笋尖	呈白色、乳白色或黄色,允许不超过15%(以条数计)的芦笋带有淡绿色或黄绿色笋尖
	绿尖白芦笋罐头	呈白色、乳白色或淡黄色;笋尖带绿色、淡紫色或黄绿色,笋尖带色部分长度超过1/2的芦笋条数不应超过总条数的10%	呈白色、乳白色或淡黄色;笋尖带绿色、淡紫色或黄绿色,笋尖带色部分长度超过1/2的芦笋条数不应超过总条数的20%
	绿芦笋罐头	呈淡绿色至黄绿色,允许不超过20%(以条数计)的芦笋基部呈乳白色或淡黄色,长度不超过整条的1/3	呈淡绿色至黄绿色,允许不超过25%(以条数计)的芦笋基部呈乳白色或淡黄色,长度不超过整条的1/2
滋味、气味		具有芦笋罐头应有的滋味和较浓的香气,略带苦味,无异味	
组织形态	整装芦笋罐头、芦笋尖罐头	同一罐中长短粗细均匀,至少75%的芦笋长度与出现频率最高的芦笋长度的差值不超过1cm,至少90%的芦笋长度与出现频率最高的芦笋长度的差值不超过2cm。笋尖较嫩,笋茎软硬适度,切口整齐,允许带有部分鳞片,可略有纤维化笋,通不过纤维化测试的纤维化笋条数不应超过总条数的20%。可有少量修整和瑕疵笋,但不应有畸形笋、空心笋和木质化笋。同一罐里允许使用临近直径规格的笋原料,其条数不应大于总条数的20%。汤汁较清,允许有轻微混浊和碎屑。去皮芦笋中的带皮芦笋条数不应超过总条数的10%	同一罐中长短粗细均匀,至少75%的芦笋长度与出现频率最高的芦笋长度的差值不超过1cm,至少90%的芦笋长度与出现频率最高的芦笋长度的差值不超过2cm。允许带有少量鳞片和少量纤维化笋,通不过纤维化测试的纤维化笋条数不应超过总条数的25%。可有少量修整和瑕疵笋,但不应有畸形笋、空心笋和木质化笋。同一罐里允许使用临近直径规格的笋原料,其条数不应大于总条数的25%。汤汁较清,允许有轻微混浊和碎屑。去皮芦笋中的带皮芦笋条数不应超过总条数的15%
	芦笋段罐头	每罐粗细大致均匀,同一罐中粗细直径之差应不大于1倍,嫩茎应去皮,允许有少量皮残留,残留皮的芦笋质量不超过总固形物质量的15%。可有纤维化笋,通不过纤维化测试的纤维化笋条数不应超过总条数的10%。汤汁较清,允许有轻微混浊和碎屑	每罐粗细大致均匀,同一罐中粗细直径之差可大于1倍,但最大直径不超过最小直径的3倍,嫩茎应去皮,允许有少量皮残留,残留皮的芦笋质量不超过总固形物质量的15%。可有纤维化笋,通不过纤维化测试的纤维化笋条数不应超过总条数的15%。汤汁较清,允许有轻微混浊和少量碎屑
	芦笋尖、段罐头	每罐芦笋尖质量应不少于总固形物质量的15%,芦笋尖可不去皮,芦笋段应去皮,未去皮或去皮不净的芦笋总质量应不超过固形物质量的15%。可有空心笋和瑕疵笋,其总质量应不超过固形物质量的5%。汤汁较清,允许有轻微混浊和少量碎屑	每罐芦笋尖质量应不少于总固形物质量的10%,芦笋尖可不去皮,芦笋段应去皮,未去皮或去皮不净的芦笋总质量应不超过固形物质量的15%。可有空心笋和瑕疵笋,其总质量应不超过固形物质量的10%。汤汁较清,允许有轻微混浊和碎屑
杂质		无正常视力可见外来杂质	

### 5.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	要求	
	白芦笋罐头	其他芦笋罐头
固形物含量/%	212 罐型: ≥55 其他罐型: ≥58	≥53
氯化钠含量(以 NaCl 计)/%	≤1.5	

### 5.4 净含量

应符合相应标准和规定的要求。每批产品平均净含量应不低于标示值。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

#### 6.1.1 纤维化

将芦笋放在一条有 1 mm 空隙的支架上,以一条直径 0.8 mm 的不锈钢丝挂以 1.36 kg 的重物,轻轻横放在空隙上面的笋上(整条以离基部三分之一长度处为准;段条以中间为准),在 5 s 内观察芦笋是否被切断,切不断者为通不过。

#### 6.1.2 其他感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

#### 6.2.2 氯化钠含量

按 GB 5009.44 规定的方法测定氯化物的含量(以 Cl<sup>-</sup> 计),并按式(1)计算氯化钠含量(以 NaCl 计):

$$X = X_1 \times \frac{58.5}{35.5} \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X —— 试样中氯化钠的含量, %;

X<sub>1</sub> —— 试样中氯化物的含量(以 Cl<sup>-</sup> 计), %。

### 6.3 净含量

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,其中,感官要求、净含量、固形物含量指标为出厂质量检验项目。

## 8 标签、包装、标志、运输和贮存

8.1 标签应符合相应标准的规定,并应标明产品类型。

8.2 包装、标志、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的规定。

附 录 A

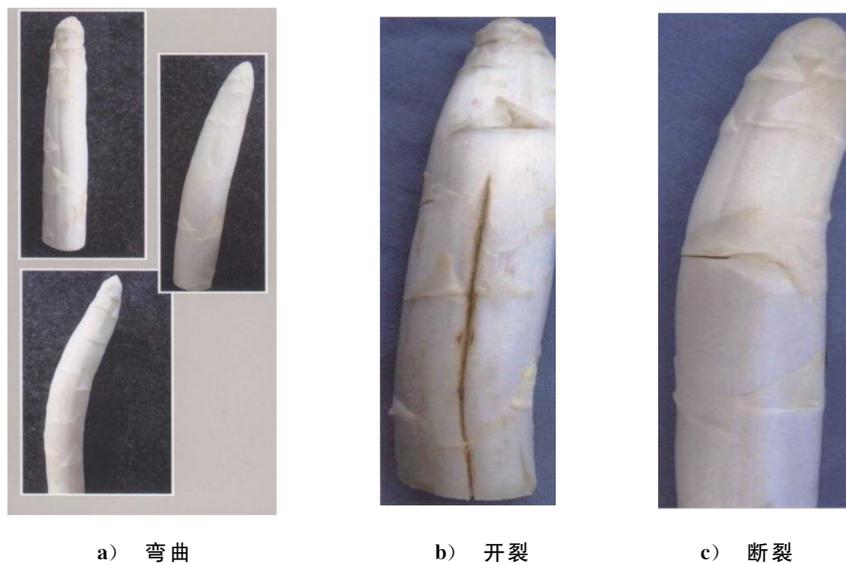
(资料性)

空心笋、畸形笋和瑕疵笋部分情况示意图

、 空心笋、畸形笋和瑕疵笋部分情况示意图见图 A.1、图 A.2 和图 A.3。



图 A.1 空心笋示意图



a) 弯曲

b) 开裂

c) 断裂

图 A.2 畸形笋示意图



a) 锈斑笋



b) 病虫伤笋

图 A.3 瑕疵笋示意图

参 考 文 献

- [1] GB/T 10785 开顶金属罐及金属盖规格系列
  - [2] GB/T 41900 罐头食品代号
  - [3] SN/T 0626.3—2015 出口速冻蔬菜检验规程 芦笋类
-