



中华人民共和国国家标准

GB/T 13515—202×

代替 GB/T 13515—2008

火腿罐头质量通则

General quality requirements for canned ham

202×-××-×× 发布

202×-××-×× 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 13515—2008《火腿罐头》，与 GB/T 13515—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了范围(见第1章,2008年版的第1章)；
- b) 更改了“火腿罐头”的术语和定义(见3.1,2008年版的3.1)；
- c) 增加了“西式火腿罐头”“中式火腿罐头”“肥肉夹花”“针眼”的术语和定义(见3.2、3.3、3.4和3.5)；
- d) 增加了产品分类(见4.1)；
- e) 更改了产品代号(见4.2,2008年版的第4章)；
- f) 更改了原辅材料(见第5章,2008年版的5.1)；
- g) 更改了西式火腿罐头感官要求(见6.1.1,2008年版的5.2)；
- h) 增加了中式火腿罐头感官要求(见6.1.2)；
- i) 更改了理化指标(见6.2,2008年版的5.3)；
- j) 删除了锡、无机砷、铅、总汞、镉、锌、亚硝酸盐含量和微生物指标的要求和试验方法(见2008年版的5.4、5.5、6.7和6.8)；
- k) 删除了缺陷(见2008年版的5.6)；
- l) 更改了氯化钠的试验方法(见7.2.4,2008年版的6.6)；
- m) 更改了标签、包装、标志、运输和贮存(见第9章,2008年版的第8章和第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：昆明理工大学、昆明德和罐头食品有限责任公司、广东产品质量监督检验研究院、上海梅林食品有限公司、成都希望食品有限公司、上海尼为智能科技有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、秦皇岛市福寿食品有限公司、四川美宁食品有限公司、四川高金实业集团股份有限公司、中国罐头工业协会、集美大学、河南恒晟检测技术有限公司、广东省东莞市质量监督检测中心。

本文件主要起草人：易俊洁、陈言杰、严家俊、衣珊珊、刘怀伟、张万宝、仇凯、刘志颖、郭中华、张春、晁曦、周永波、梁爽、熊珺、东思源、郭超凡、赵晓霞、刘辉、周晓青、姜勇、刘丽媛、张宇聪、刘有千、李健、綦艳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1992年首次发布为 GB/T 13515—1992,2008年第一次修订；

——本次为第二次修订。

火腿罐头质量通则

1 范围

本文件规定了火腿罐头的原辅材料、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,并给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于火腿罐头的生产、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/T 317 白砂糖
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分:片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 45535 中式火腿质量要求
- 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

火腿罐头 **canned ham**

以分割猪瘦肉或腌制、发酵过的猪后腿为原料,经预处理,添加或不添加辅料,加工制成的罐藏食品。

3.2

西式火腿罐头 **canned western style ham ;canned ham**

以分割猪瘦肉为原料,经预处理,经或不经注射盐水(嫩化)、腌制、预煮、烟熏、修整、切分等工艺制成的火腿罐头(3.1)。

3.3

中式火腿罐头 **canned Chinese ham**

以腌制、发酵过的猪后腿为原料,再配以辅料,经烧洗、撬骨、切分等工艺制成的火腿罐头(3.1)。

注:包括金华火腿罐头、宣威火腿罐头(云腿罐头)等产品。

3.4

肥肉夹花 **fat**

因原料修割不净,存在于成品中,横切面大于 2 cm^2 的肥肉。

3.5

针眼 **pinprick**

因检针过程中穿刺肉组织而遗留的黄色针迹。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 西式火腿罐头

按内容物形状不同分为:

——整装:经预处理,注射盐水(嫩化)、滚揉腌制等工艺制成的火腿罐头;

——片装:经预处理,腌制、预煮、烟熏等工艺并切分成圆形肉片的火腿罐头。

4.1.2 中式火腿罐头

按内容物形状不同分为:

——片装:加工成厚度为 $2.5\text{ mm}\sim 4.0\text{ mm}$ 片的火腿罐头;

——块装:加工成厚度为 $20\text{ mm}\sim 40\text{ mm}$ 块的火腿罐头;

——碎丁装:加工成最长边 $\leq 10\text{ mm}$ 不规则丁的火腿罐头。

4.2 产品代号

宜参照 GB/T 41900 根据实际需要进行标示。

5 原辅材料

5.1 猪肉

5.1.1 西式火腿罐头

应符合 GB/T 9959.1 或 GB/T 9959.2 的规定。

5.1.2 中式火腿罐头

应符合 GB/T 45535 的规定。

5.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

5.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.4 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.5 其他原辅材料

应符合相应标准的规定。

6 要求

6.1 感官要求

6.1.1 西式火腿罐头

应符合表 1 的要求。

表 1 西式火腿罐头感官要求

项目	优级品	一级品
色泽	表面呈玫瑰红色或淡粉红色,有光泽;胶冻呈半透明	表面呈玫瑰红色或淡粉红色,局部略黄,较有光泽;胶冻呈半透明
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味	
组织形态	质地紧密柔嫩、软硬适度;胶冻在室温下凝结良好,有弹性;切面可有微量脂肪层,表面可有微量脂肪析出。 整装:结成一块,形态完整。 片装:肉片排列整齐,片厚均匀;无明显肥肉夹花	质地紧密柔嫩、软硬较适度;胶冻在室温下凝结较好,有弹性;切面可有少量脂肪层,表面可有少量脂肪析出。 整装:结成一块,形态较完整,表面可有收缩和缺角现象。 片装:肉片排列较整齐,片厚较均匀;可有小块肥肉夹花
杂质	无正常视力可见外来杂质	

6.1.2 中式火腿罐头

应符合表 2 的要求。

表 2 中式火腿罐头感官要求

项目	优级品	一级品
色泽	肉色正常,肥肉呈淡黄色,瘦肉呈棕红色,汤汁呈淡红色	肉色正常,肥肉呈白色至淡黄色,瘦肉呈淡棕色至暗棕红色,汤汁呈淡红色至棕红色
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味	
组织形态	组织软硬适度,形状完整,同一罐内大小均匀、肥瘦搭配均匀,肥肉质量占总固形物质量的比例不应大于 30%,表皮不应有毛发残留和针眼。产品中可有极少量碎屑,碎屑质量占总固形物质量的比例不应超过 3%。 片装火腿罐头单片厚度应为 2.5 mm~4 mm,长度应≥70 mm,宽度应≥40 mm,整罐肉片叠齐、完整。 块装火腿罐头单块厚度和宽度应为 20 mm~30 mm,长度应为 50 mm~80 mm	组织软硬适度,形状完整,同一罐内大小较均匀、肥瘦搭配较均匀,肥肉质量占总固形物质量的比例不应大于 40%,表皮可有极少量毛发残留,残留毛发的表皮大小不应大于 1 cm ² 。不应有针眼。产品中可有少量碎屑,碎屑质量占总固形物质量的比例不应超过 5%。 片装火腿罐头单片厚度应为 2.5 mm~4 mm,长度和宽度应≥20 mm,肉片较完整,可有少量碎片。 块装火腿罐头应为各边长 20 mm~40 mm 的块状,可有少量碎块
杂质	内容物表面可有少量不大于 2 mm 的黑色焦糊颗粒,无其他正常视力可见外来杂质	

6.2 理化指标

应符合表 3 的要求。

表 3 理化指标

单位:以%表示

项目	要求		
	西式火腿罐头		中式火腿罐头
	优级品	一级品	
固形物含量(质量分数) ^a	≥75		≥80
蛋白质(质量分数)	≥13	≥11	≥15
脂肪(质量分数)	≤9		≤45
氯化钠含量(以 NaCl计)(质量分数)	≤2.5		减盐型:≤5 其他:≤12
^a 每批产品平均固形物含量不应低于标示值。			

6.3 净含量

应符合相应标准和规定,每批产品平均净含量不应低于标示值。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

7.2 理化指标

7.2.1 固形物含量

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

7.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 描述的方法测定。

7.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 描述的方法测定。

7.2.4 氯化钠含量

按 GB 5009.44 描述的方法测定氯化物含量(以 Cl⁻计),并按公式(1)计算氯化钠含量(以 NaCl 计):

$$X=X_1\times\frac{58.5}{35.5}$$

.....(1)

式中：

X ——试样中氯化钠含量(以 NaCl 计), %;

X_1 ——试样中氯化物含量(以 Cl^- 计), %。

7.3 净含量

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

8 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。其中,感官要求、净含量、固形物含量为出厂检验项目。

9 标签、包装、标志、运输和贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 41900 罐头食品代号
-

