



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13209—202×

代替 GB/T 13209—2015、GB/T 13517—2008、GB/T 13518—2015

## 豆类罐头质量通则

General quality requirements for canned legumes

(CODEX STAN 297—2023, Standard for certain canned vegetables, NEQ)

××××-××-××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 13209—2015《青刀豆罐头》、GB/T 13517—2008《青豌豆罐头》和 GB/T 13518—2015《蚕豆罐头》。本文件以 GB/T 13209—2015 为主，整合了 GB/T 13517—2008 和 GB/T 13518—2015 的内容。与 GB/T 13209—2015 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了适用范围(见第 1 章,2015 年版的第 1 章)；
- b) 更改了“无害植物性物质”“老筋”的术语和定义(见 3.7 和 3.8,2015 年版的 3.2 和 3.1)；
- c) 更改了产品分类(见 4.1,2015 年版的第 4 章)；
- d) 更改了产品代号(见 4.2,2015 年版的第 4 章)；
- e) 更改了原辅材料要求(见第 5 章,2015 年版的 5.1)；
- f) 更改了感官要求(见 6.1,2015 年版的 5.2)；
- g) 更改了理化指标(见 6.2,2015 年版的 5.3)；
- h) 删除了污染物要求、微生物指标和食品添加剂要求(见 2015 年版的 5.4、5.5 和 5.6)；
- i) 更改了氯化钠含量的试验方法(见 7.2.2,2015 年版的 6.4)；
- j) 删除了污染物指标、微生物指标的试验方法(见 2015 年版的 6.5 和 6.6)；
- k) 更改了检验规则(见第 8 章,2015 年版的第 7 章)。

本文件参考 CODEX STAN 297—2023《特定罐装蔬菜标准》起草，一致性程度为非等效。

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：福建紫山集团股份有限公司、广东产品质量监督检验研究院、丽水学院、厦门泓益检测有限公司、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、昆明理工大学、山东凯欣绿色食品股份有限公司、漳州市产品质量检验所、集美大学、深圳市沃特虹彩检测技术有限公司、中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：戴小辉、綦艳、吴艳梅、赵叶祺、仇凯、刘志颖、汪涛、张莉、张宇聪、周永波、赵彦远、晁曦、王碧生、李锦清、东思源、项子琦、杨旺火、陈光、刘有千、严家俊、李健。

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 13209—1991《青刀豆罐头》，2015 年第一次修订；

——本次为第二次修订，并入了 GB/T 13517—2008《青豌豆罐头》(GB/T 13517—2008 的历次版本发布情况为：GB/T 13517—1992)和 GB/T 13518—2015《蚕豆罐头》(GB/T 13518—2015 的历次版本发布情况为：GB/T 13518—1992)的内容。

# 豆类罐头质量通则

## 1 范围

本文件规定了豆类罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等和检验规则以及标签、标志、包装、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。

本文件适用于豆类罐头的生产、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 1352 大豆
- 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 10459 蚕豆
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则
- GB/T 18186 酿造酱油
- NY/T 965 豇豆
- 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

**豆类罐头** **canned legumes**

以一种或一种以上的新鲜的、冷藏的、速冻的或脱水的豆类为原料,经加工制成的罐藏食品。

### 3.2

**变色粒** **discolored pulse**

因氧化等原因,表皮变成比原豆色更深的豆粒。

### 3.3

**破碎粒** **broken pulse**

单片子叶、破损子叶和脱落的豆皮。

注:不包括已脱皮而仍完整的豆粒。

3.4

**斑点粒 blemished pulse**

有污染物或有明显的褐色或黑色斑点的豆粒。

3.5

**虫蚀粒 insect-bored pulse**

受虫蛀侵蚀而带有痕迹的豆粒。

3.6

**霉变粒 moldy pulse**

豆粒面、胚或胚乳或子叶生霉的豆粒。

3.7

**无害植物性物质 harmless plant material**

产品中可能存在的豆荚、豆皮、豆蔓、豆叶、豆梗等非人为添加的豆类物质。

3.8

**老筋 strings**

从豆荚上撕下的筋,悬重 250 g 砝码保持 5 s,筋不断。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 按是否去除豆荚分类

按是否去除豆荚分为:

——不去除豆荚的豆类罐头;

示例:青刀豆罐头、豇豆罐头。

——去除豆荚的豆类罐头。

示例:蚕豆罐头、青豌豆罐头。

4.1.2 按调味方式不同分类

按调味方式不同分为:

——盐水(清水)豆类罐头:经预处理、装罐、加盐水等工艺加工制成的豆类罐头;

——调制豆类罐头:经预处理,装罐,添加少量辅料,如肉制品(添加量≤总固形物质量的 5%)、肉汤、番茄酱、糖水、辣椒等,加工制成的豆类罐头。

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 豆原料

5.1.1 不带荚豆类应符合 GB 1352、GB/T 10459、GB/T 10460、GB/T 10461、GB/T 10462 等相应标准的要求。

5.1.2 青刀豆应采用新鲜、冷藏、速冻或脱水良好、未受农业病虫害的乳熟期豆类。不应采用豆粒突出、畸形、锈斑、霉烂、带有老筋的豆类,不应采用红花青刀豆。豇豆应符合 NY/T 965 的要求。

## 5.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

## 5.3 酿造酱油

应符合 GB/T 18186 的规定。

## 5.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

## 5.5 水

应符合 GB 5749 的规定。

## 5.6 番茄酱

应符合 GB/T 14215 的规定。

## 5.7 其他原辅料

应符合相关标准的规定。

## 6 要求

## 6.1 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	感官要求	
	优级品	合格品
色泽	去除豆荚的豆类罐头:具有该产品应有的色泽,有光泽,汤汁微稠; 不去除豆荚的豆类罐头:豆荚呈黄绿色	去除豆荚的豆类罐头:具有该产品应有的色泽,稍有光泽,汤汁微稠; 不去除豆荚的豆类罐头:豆荚呈黄色或黄绿色,可有少量碎屑
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	
组织形态	去除豆荚的豆类罐头:豆粒饱满,大小均匀,软硬适度,可有淀粉析出,变色粒、斑点粒及虫蚀粒总质量不应超过总固形物质量的 2%,不应有霉变粒。盐水、清水豆类罐头无害植物性物质质量不应超过总固形物质量的 0.3%,破碎粒总质量不应超过总固形物质量的 5%,其中红豆罐头破碎粒总质量不应超过总固形物质量的 2%;调制豆类罐头破碎粒质量不应超过总固形物质量的 10%,不加汤的可有少量析水。 不去除豆荚的豆类罐头:组织柔嫩,无粗纤维感。可有带老筋的豆,其总质量不应超过总固形物质量的 8%,粗细均匀。每 100 g 产品中豆叶和豆梗的数量不应超过 1 片。无虫豆	去除豆荚的豆类罐头:豆粒饱满,大小大致均匀,软硬较适度,可有淀粉析出,变色粒、斑点粒及虫蚀粒总质量不应超过总固形物质量的 5%,不应有霉变粒。盐水、清水豆类罐头无害植物性物质质量不应超过总固形物质量的 0.4%,破碎粒总质量不应超过总固形物质量的 10%,其中红豆罐头破碎粒总质量不应超过总固形物质量的 5%;调制豆类罐头破碎粒质量不应超过总固形物质量的 15%,不加汤的可有少量析水。 不去除豆荚的豆类罐头:组织柔嫩,无粗纤维感。可有带老筋的豆,其总质量不应超过总固形物质量的 12%,粗细均匀。每 100 g 产品中豆叶和豆梗的数量不应超过 2 片。无虫豆
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 6.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

单位为百分比

项目	理化指标	
	优级品	合格品
固形物含量 <sup>a</sup>	去除豆荚的豆类罐头: ≥60 不去除豆荚的豆类罐头: ≥46	去除豆荚的豆类罐头: ≥50 不去除豆荚的豆类罐头: ≥46
氯化钠含量(以 NaCl 计)	≤2.0	
可溶性固形物含量(20℃,折光计法) <sup>b</sup>	≥8	
<sup>a</sup> 每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。 <sup>b</sup> 仅适用于调制豆类罐头。		

## 6.3 净含量

应符合相关标准和规定。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 氯化钠含量

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

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

式中:

X ——试样中氯化钠含量(以 NaCl 计),%;

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

#### 7.2.3 可溶性固形物含量

按 GB/T 10786 描述的方法测定。

### 7.3 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

### 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、氯化钠含量、可溶性固形物含量为出厂检验项目。

### 9 标签、标志、包装、运输和贮存

应符合 QB/T 4631 的有关规定。

GB/T 13209—202×

参 考 文 献

- [1] GB/T 41900 罐头食品代号
-