

中华人民共和国国家标准

GB/T 13208—2008
代替 GB/T 13208—1991

芦 笋 罐 头

Canned asparagus

(CODEX STAN 56—1981, NEQ)

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

本标准对应于 CAC CODEX STAN 56—1981《芦笋罐头》，与 CAC CODEX STAN 56—1981 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB/T 13208—1991《芦笋罐头》。

本标准与 GB/T 13208—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”；

——修订了感官要求、净含量、固形物含量要求。

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、福建紫山集团有限公司。

本标准主要起草人：梁仲康、洪坤山、涂顺明、仇凯。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 13208—1991。

芦 笋 罐 头

1 范围

本标准规定了芦笋罐头的产品分类及代号、技术要求、试验方法、检验规则、标签以及包装、运输和贮存要求。

本标准适用于芦笋罐头的生产、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/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 5461 食用盐

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

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

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

芦笋罐头 **canned asparagus**

以符合芦笋(*Asparagus officinalis* L.)特性的各品种芦笋的嫩芽茎(去皮或不去皮)为主要原料，以水、氯化钠等为辅料，经清洗、装罐、杀菌加工而制成的罐头食品。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 按长度分类

4.1.1.1 长条芦笋(spears):95 mm 以上,分去皮和不去皮两种。

4.1.1.2 中条芦笋(tips):70 mm~95 mm,分去皮和不去皮两种。

4.1.1.3 短条芦笋(points):70 mm 以下,为不去皮一种。

4.1.2 按直径分类

分成巨大、特大、大、中、小等五个级别,其直径分别为:

a) 巨大:21 mm~26 mm;

b) 特大:16 mm~21 mm;

c) 大:12 mm~16 mm;

- d) 中:9 mm~10 mm;
- e) 小:7 mm~10 mm。

注:直径是指某一横断面长径和短径的平均值。长度大于127 mm者,以离笋尖端127 mm处的横断面计;长度小于127 mm者,以芦笋基部计。

4.2 代号

芦笋罐头用四位数表示品种代号。金属罐打代号,玻璃瓶不打代号。

4.2.1 第一位:A,表示芦笋。

4.2.2 第二位:表示形态。

- a) 整装白芦笋:W;
- b) 整装绿头白芦笋:WG;
- c) 段装白芦笋:C;
- d) 笋尖白芦笋:P;
- e) 整装绿芦笋:G。

4.2.3 第三位:1,代表带皮芦笋,去皮芦笋此位可以不打。

4.2.4 第四位:表示粗细。

- a) 巨大:G;
- b) 特大:E;
- c) 大号:L;
- d) 中号:M;
- e) 小号:S。

段装芦笋此位不打。

5 技术要求

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、淡青色或紫色的笋尖,不带泥沙,无开裂、畸形、病害、锈斑等[允许极小空心(基部空心直径不超过2 mm)和笋尖下部(离笋尖40 mm以下部位)轻微机械伤]。

5.1.2 食用盐

应符合GB 5461的要求。

5.1.3 水

应符合GB 5749的要求。

5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表1的要求。

表 1

项 目		优 级 品	一 级 品
色 泽	全白	整条芦笋呈白色、乳白色或淡黄色	整个芦笋呈白色、乳白色或黄色,允许不超过15%(以条数计)带有淡绿色或黄绿色笋尖,但长度不超过整条的1/5
	白尖	整条芦笋呈白色、乳白色或淡黄色,允许不超过10%(以条数计)带有淡绿色或黄绿色笋尖,但长度不超过整条的1/5	
	绿尖	整条芦笋呈白色、乳白色或淡黄色;笋尖带绿色、淡紫色或黄绿色,带色部分长度不超过1/3,允许不超过10%(以条数计)的笋尖带色部分长度超过整条的1/3但不超过1/2	整条芦笋呈白色、乳白色或淡黄色;笋尖带绿色、淡紫色或黄绿色,带色部分长度不超过1/3,允许不超过15%(以条数计)的笋尖带色部分长度超过整条的1/3

表 1 (续)

项 目		优 级 品	一 级 品	
色 泽	整 条	全绿	整条芦笋呈绿色、淡紫色或黄绿色,允许不超过 20%(以条数计)的基部呈乳白色或淡黄色,长度不超过整条的 1/3	整条芦笋呈绿色、淡紫色或黄绿色,允许不超过 25%(以条数计)的基部呈乳白色或淡黄色,长度不超过整条的 1/2
	段 条	带笋尖	段条呈白色、乳白色或淡黄色,笋尖色泽不限	呈白色、乳白色或淡黄色、淡紫色
		无笋尖	呈白色、乳白色或淡黄色	
滋味、气味		具有芦笋罐头应有的滋味和较浓香气,略带苦味,无异味	具有芦笋罐头应有的滋味和香气,略带苦味,无异味	
组 织 形 态	整 条	同一罐中长短粗细均匀,去皮笋的去皮部分应不少于整条笋长度的 1/3,去皮良好,基本上保持原形,无明显棱角,笋尖较嫩,笋茎软硬适度,切口整齐,允许带有部分鳞片,略有粗纤维及少量修整和缺陷笋,但不允许有畸形和木质化笋,含粗纤维通不过嫩度计者不得超过每罐笋总条数的 20%,每罐选定的级别允许混入上下邻笋,但不得超过每罐笋总条数的 20%。汤汁较清,允许有轻微混浊和碎屑	同一罐中长短粗细均匀,去皮笋的去皮部分应不少于整条笋长度的 1/4,去皮后基本保持原形,允许有轻微棱角,带有少量鳞片和少量粗纤维及修整和缺陷笋,但不允许有畸形和木质化笋,含粗纤维通不过嫩度计者不得超过每罐笋总条数的 25%,每罐选定的级别允许混入上下邻笋,但不超过全罐笋总条数的 25%。汤汁较清,允许有轻微混浊和少量碎屑	
	段 条	去皮,直径 6 mm~26 mm,每罐粗细大致均匀,同一罐中粗细直径之差应不大于 1 倍,含粗纤维通不过嫩度计者不得超过每罐笋总条数的 30%,带笋尖的每罐笋尖量不少于全罐笋质量的 20%,其长度为 30 mm~60 mm,无笋尖的长度为 20 mm~40 mm。汤汁较清,允许有轻微混浊和碎屑	去皮,直径 6 mm~26 mm,每罐粗细大致均匀,同一罐中粗细直径大于 1 倍者不超过三倍,含粗纤维通不过嫩度计者不得超过每罐笋总条数的 35%,带笋尖的每罐笋尖量不少于全罐笋质量的 15%,其长度为 30 mm~60 mm,无笋尖的长度为 20 mm~40 mm。汤汁较清,允许有轻微混浊和少量碎屑	

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

产品的固形物含量不得低于 53%,其中白芦笋罐头固形物含量不得低于 58%。

5.3.3 氯化钠含量

产品的氯化钠含量为 0.8%~1.5%(包含 0.8%和 1.5%)。

5.4 锡、总砷、铅的限量

产品的锡、总砷、铅含量应符合 GB 11671 的要求。

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要求,应记作缺陷。缺陷按表 2 分类。

表 2

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味; 硫化铁明显污染内容物; 有害杂质,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、畜禽毛、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

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

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 粗纤维

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 的重锤,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 内观察笋是否被切断的情况,切不断者为通不过。

6.5 汤汁中碎屑

将汤汁全部倒入量筒(按汤汁多少选用适当容量的量筒)内,经 10 min 沉淀后,测量沉淀物体积。

6.6 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法测定。

6.7 锡、总砷、铅的限量

按 GB 11671 规定的方法分别测定。

6.8 微生物指标

按 GB/T 4789.26 规定的方法测定。

7 检验规则

按照 QB/T 1006 执行。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。

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±11%,固形物含量在 246 g~500 g 时的允许偏差为±8.9%,固形物含量在 1 600 g 以上的允许偏差为±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。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
芦 笋 罐 头

GB/T 13208—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

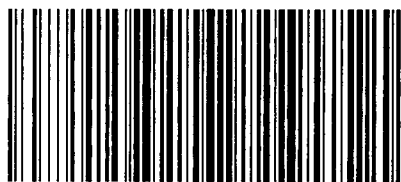
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2008年12月第一版 2008年12月第一次印刷

*

书号: 155066·1-34972 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 13208-2008