



中华人民共和国国家标准

GB/T 13517—2008
代替 GB/T 13517—1992

青豌豆罐头

Canned green peas

(CODEX STAN 58—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 58—1981《青豌豆罐头》，与 CAC CODEX STAN 58—1981 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB/T 13517—1992《青豌豆罐头》。

本标准与 GB/T 13517—1992 相比主要变化如下：

——修改了标准的适用范围；

——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。

本标准主要起草人：郭淑明、梁仲康、仇凯。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 13517—1992。

青 豌 豆 罐 头

1 范围

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

本标准适用于青豌豆罐头的生产、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[2005]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

青豌豆罐头 **canned green peas**

以鲜嫩的青豌豆[*Pisum sativum* L.(不包括 *macrocarpum* 亚种)]为原料,经过清洗、装罐、密封、杀菌等工艺加工制成的罐头食品。

3.2

斑点豆 **seriously blemished peas**

有污染物或有明显的褐色或黑色斑点的青豌豆。

3.3

轻度斑点豆 **blemished peas**

原料因积压等原因而产生轻度小黑点的豌豆。

3.4

红花豆 **red flower peas**

在扬花期开红花,加热后显紫褐色的豌豆。

3.5

黄色豆 **yellow peas**

整粒豆几乎完全是黄色的豌豆。

3.6

虫害豆 worm-eaten peas

受虫蛀带有痕迹的豌豆。

3.7

破片 pea fragments

单片叶子、破损子叶和脱落的豌豆皮,不包括已脱皮而仍完整的豌豆。

3.8

外来植物性物质 extraneous plant material

豆蔓、豆叶、豆荚或非故意添加的无害的植物性物质。

4 产品分类及代号

青豌豆按豆粒大小分为 5 类:

- 4.1 一号豆,直径 5 mm~7 mm,产品代号为 801。
- 4.2 二号豆,直径 7 mm~8 mm,产品代号为 801 2。
- 4.3 三号豆,直径 8 mm~9 mm,产品代号为 801 3。
- 4.4 四号豆,直径 9 mm~10 mm,产品代号为 801 4。
- 4.5 五号豆,直径 10 mm 以上,产品代号为 801 5。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 青豌豆

应采用新鲜或速冻良好、未受病虫害侵蚀、成熟适度的青豌豆,不得使用红花豆。

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 要求。

表 1

项 目	优 级 品	一 级 品
色 泽	豆粒为青黄色或淡黄绿色,允许汤汁略有混浊	豆粒为青黄色或淡黄色,允许汤汁中有少量混浊
滋味、气味	具有青豌豆罐头应有的滋味及香味,无异味	
组织形态	质地软硬适度,同一罐中豆粒大小大致均匀;允许污斑豆、红花豆、虫害豆的总量不超过固形物质量(下同)的 1%,轻度斑点豆不超过 4%,破片不超过 8%,黄色豆不超过 1.5%,外来植物性物质不超过 0.5%,但以上五项总量不超过 10%	质地软硬适度,同一罐中豆粒大小大致均匀;允许污斑豆、红花豆、虫害豆的总量不超过固形物质量(下同)的 1%,轻度斑点豆不超过 5%,破片不超过 10%,黄色豆不超过 2%,外来植物性物质不超过 0.5%,但以上五项总量不超过 13%

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[2005]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

固形物含量不得低于 60%。

5.3.3 氯化钠含量

产品中的氯化钠含量为 0.8%~1.5%(包含 0.8%和 1.5%)。

5.4 锡、总砷、铅的限量

产品中的锡、总砷、铅的限量应符合 GB 11671 的规定。

5.5 微生物指标

产品中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技术要求,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; 有有害物质,如碎玻璃、毛发、昆虫、金属屑
一般缺陷	有一般极少杂质,如棉线、合成纤维丝等; 净含量超过允许负偏差; 感官要求有数量限制的指标超标; 固形物含量超过允许负偏差

6 检验方法

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 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法测定。

6.5 锡、总砷、铅的限量

按 GB 11671 规定的方法执行。

6.6 微生物指标

按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

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、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

GB/T 13517—2008

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。
