

ICS 67.080.10  
X 74



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13516—2014  
代替 GB/T 13516—1992

---

## 桃 罐 头

Canned peaches

2014-12-05 发布

2015-12-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 13516—1992《糖水桃罐头》。

本标准与 GB/T 13516—1992 相比,主要变化如下:

- 扩大标准适用范围并调整相应分类和要求;
- 取消产品质量分级中的合格品等级;
- 增减了部分原料要求;
- 按原料分类给出产品感官要求;
- 调整了产品的固形物含量、可溶性固形物含量要求;
- 增加了 pH 指标。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、山东盛德泰食品有限公司、上海梅林正广和股份有限公司、大连真心罐头食品有限公司、徐州大丰食品有限公司、福建紫山集团股份有限公司、浙江丰岛食品有限公司、宁波东方九州食品工贸有限公司、深圳市华测检测有限公司。

本标准主要起草人:张蔚、葛双林、仇凯、穆花娥、师敏、谢德海、贾敏、陈松坤、陈亚妃、钱春萍、宋玉平、万峰、朱平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 13516—1992。

# 桃 罐 头

## 1 范围

本标准规定了桃罐头的术语和定义,产品分类及代号,要求,试验方法,检验规则,标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以优良罐藏品种的新鲜、速冻桃或预罐装桃为主要原料,经加工处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖(GB 317—2006,Codex Stan 212—1999,NEQ)

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 罐头厂卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 11671 果、蔬罐头卫生标准

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范

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

**两开桃片 half slice**

沿桃合缝线切成大致相等的两瓣,经去皮、去核等加工制成。

### 3.2

**四开桃片 1/4 slice**

沿两开桃片轴向切成大致相等的两瓣。

### 3.3

**桃条 slice**

沿两开桃片轴向切成大致相等的3~5瓣。

3.4

**不规则桃条 irregular slice**

桃经去皮、去核后切成形状近似桃条或形状不规则的桃片。

3.5

**桃丁 dice**

桃经去皮、去核后切成边长约 3 mm~20 mm 近似正方体的小块。

3.6

**不规则桃丁 irregular dice**

桃经去皮、去核后切成的体积小于桃丁或形状不规则的桃块。

3.7

**过度修整 excessive trim**

桃片经修整后有明显刀痕,失去原有形态或修整部分超过正常块的四分之一。

3.8

**去核不良 bad pit-gouged**

去核时因用力不当致使去核过度或去核不净。

3.9

**毛边 ground**

桃片边缘不整齐,露出纤维。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 按品种不同分为黄桃罐头和白桃罐头。

4.1.2 按块形不同分为两开桃片、四开桃片、桃条、不规则桃条、桃丁、不规则桃丁。

4.1.3 按汤汁不同分为:

——糖水型:汤汁为白砂糖或糖浆的水溶液;

——果汁型:汤汁为水和果汁的混合液;

——混合型:汤汁为果汁、白砂糖、果葡糖浆、甜味剂中两种以上(包括两种)物质的水溶液;

——清水型:汤汁为清水。

4.2 产品代号

4.2.1 黄桃罐头产品代号见表 1。

表 1 黄桃罐头产品代号

| 项 目   | 产品代号   |         |         |         |
|-------|--------|---------|---------|---------|
|       | 糖水型    | 果汁型     | 混合型     | 清水型     |
| 两开桃片  | 613 Y  | 613J Y  | 613B Y  | 613W Y  |
| 四开桃片  | 613 1Y | 613J 1Y | 613B 1Y | 613W 1Y |
| 桃条    | 613 2Y | 613J 2Y | 613B 2Y | 613W 2Y |
| 不规则桃条 | 613 3Y | 613J 3Y | 613B 3Y | 613W 3Y |
| 桃丁    | 613 4Y | 613J 4Y | 613B 4Y | 613W 4Y |
| 不规则桃丁 | 613 5Y | 613J 5Y | 613B 5Y | 613W 5Y |

4.2.2 白桃罐头产品代号见表 2。

表 2 白桃罐头产品代号

| 项 目   | 产品代号  |        |        |        |
|-------|-------|--------|--------|--------|
|       | 糖水型   | 果汁型    | 混合型    | 清水型    |
| 两开桃片  | 613   | 613J   | 613B   | 613W   |
| 四开桃片  | 613 1 | 613J 1 | 613B 1 | 613W 1 |
| 桃条    | 613 2 | 613J 2 | 613B 2 | 613W 2 |
| 不规则桃条 | 613 3 | 613J 3 | 613B 3 | 613W 3 |
| 桃丁    | 613 4 | 613J 4 | 613B 4 | 613W 4 |
| 不规则桃丁 | 613 5 | 613J 5 | 613B 5 | 613W 5 |

## 5 要求

### 5.1 原辅材料

#### 5.1.1 桃

应新鲜、冷藏或速冻良好,果实应新鲜饱满、成熟适度,风味正常。黄桃应为黄色至淡黄色,白桃应为乳白色至青白色,果皮、果尖、核窝及合缝处允许稍有微红色。无严重畸形、霉烂、病虫害和机械伤所引起的腐烂现象。

可采用适合于罐头加工的速冻桃;预罐装桃应符合本标准质量要求。

#### 5.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

#### 5.1.3 果葡糖浆

应符 GB/T 20882 的要求。

#### 5.1.4 果汁

应符合相应标准的要求。

#### 5.1.5 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 3 的规定。

表 3 感官要求

| 项目    | 优级品  | 一级品  |
|-------|--|--|
| 色泽    | 黄桃呈金黄色至黄色,白桃呈乳白色至乳黄色,同一罐内色泽一致,无变色迹象;糖水澄清较透明  | 黄桃呈黄色至淡黄色,白桃呈乳黄色至青白色,同一罐内色泽基本一致,核窝附近允许稍有变色   |
| 滋味、气味 | 具有桃罐头应有的滋味和气味,香味浓郁,无异味   |  |
| 组织及形态 | 肉质均匀,软硬适度,不连叉,无核窝松软现象;块形完整,同一罐内果块大小均匀。过度修整、毛边、机械伤、去核不良、瘫软缺陷片数总和不得超过总片数的 25%,不得残存果皮。两开和四开桃片:最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差不得大于 1.5 cm,允许有极少量果肉碎屑 | 肉质较均匀,软硬较适度,有连叉,核窝有少量松软现象;块形基本完整,同一罐内果块大小较均匀。过度修整、毛边、机械伤、去核不良、瘫软缺陷片数总和不得超过总片数的 35%,不得残存果皮。两开和四开桃片:最大果肉的宽度与最小果肉的宽度之差不得大于 2.0 cm,允许有少量果肉碎屑 |
|       | 两开桃片和四开桃片:单块果肉最小的重量分别为 23 g 和 15 g   | 两开桃片和四开桃片:单块果肉最小的重量分别为 20 g 和 12 g   |
| 杂质    | 无外来杂质  |  |

## 5.3 理化要求

## 5.3.1 净含量

每批产品平均净含量不低于标示值。

## 5.3.2 固形物含量

产品的固形物含量应符合表 4 的要求。

表 4 固形物含量

| 类型                | 优级品  | 一级品  |
|-------------------|------|------|
| 镀锡薄板容器装罐头         | ≥60% |      |
| 玻璃瓶装罐头            | ≥55% | ≥50% |
| 软包装罐头(复合塑料杯、袋、瓶等) | ≥55% | ≥50% |

## 5.3.3 可溶性固形物含量(20℃,按折光计法)

## 5.3.3.1 糖水型罐头,开罐时要求:

- 低浓度:10%~14%;
- 中浓度:14%~18%;
- 高浓度:18%~22%;
- 特高浓度:22%~35%。

## 5.3.3.2 果汁型罐头,开罐时要求:

- 低浓度:8%~14%;

——中浓度:14%~18%;

——高浓度:18%~22%。

#### 5.3.3.3 混合型罐头,开罐时要求:

——低浓度:10%~14%;

——中浓度:14%~18%;

——高浓度:18%~22%;

——特高浓度:22%~35%。

#### 5.3.4 pH

产品的pH应为3.4~4.0。

#### 5.4 卫生要求

产品卫生指标应符合GB 11671的规定。加工过程卫生要求应符合GB 8950和GB/T 20938的规定。

#### 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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法检验。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 净含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

##### 6.2.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

##### 6.2.3 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

##### 6.2.4 pH

按GB/T 10786规定的方法测定。

#### 6.3 卫生指标

按GB 11671规定的方法测定。

#### 6.4 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。感官要求、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量、pH、微生物指标为出厂检验必检项目。

#### 8 标签、包装、运输和贮存

8.1 产品的标签应符合 GB 7718 及有关规定。产品名称以黄桃罐头为例,可标示为“糖水型黄桃”、“果汁型黄桃”(其中果汁应标明具体名称)、“混合型黄桃”(混合型罐头的配料应在配料表中标明)、“清水型黄桃”。

8.2 产品的包装、运输和贮存要求应符合 QB/T 4631 的有关规定,产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,包装材料应符合相关标准要求。

---