



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13207—2011  
代替 GB/T 13207—1991

---

## 菠 萝 罐 头

Canned pineapple

(CODEX STAN 042—1981, Standard for canned pineapple, NEQ)

2011-12-05 发布

2012-06-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 13207—1991《菠萝罐头》，本标准与 GB/T 13207—1991 相比，主要变化如下：

- 修改了标准的适用范围；
- 增加了“菠萝罐头”术语和定义；
- 产品质量等级由“优级品、一级品和合格品”修订为“优级品和一级品”；
- 增加并修改了产品分类及代号；
- 修改了原辅材料的要求；
- 修改了固形物含量要求和可溶性固形物含量(糖水浓度)要求。

本标准使用重新起草法参考国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 042—1981《菠萝罐头》(英文版)编制，与 CODEX STAN 042—1981 的一致性程度为非等效。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出。

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(SAC/TC 64/SC 2)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、广西万利来工贸有限责任公司、广西亮亮集团。

本标准主要起草人：仇凯、周剑涛、王思宁。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 13207—1991。

# 菠 萝 罐 头

## 1 范围

本标准规定了菠萝罐头的术语和定义、产品分类及代号、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于菠萝罐头产品的生产和监督检验。

## 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 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- 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 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准
- GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY 5177 无公害食品 菠萝
- 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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**菠萝罐头** **canned pineapple**

以新鲜(或经冷藏)的成熟菠萝为原料,经去皮通芯、修整、切片(块)等预处理(或直接以半成品罐装菠萝为原料),经装罐、添加糖水或菠萝原汁、排气、密封、杀菌而制成的罐头食品。

### 3.2

**白色放射状条纹** **white radiating streaks**

切片上呈现的白色放射状纤维。

### 3.3

**果芯硬化部分** **core material**

菠萝果芯残留的硬质部分。

3.4

**雕目沟纹 cutting gouge trace**

由于果目较深,雕目后果块上留下的沟纹。

3.5

**过度修整 excessive trim**

修整后失去原有的正常形状,有明显的刀痕,或修整的果肉量超过未修整菠萝片的5%(按质量计)的修整(限于全圆片、旋圆片、雕目圆片和长条)。

3.6

**瑕疵 blemish**

与正常菠萝色泽、组织有明显区别或渗透到果肉的斑点,包括深陷的果眼、硬果皮、褐斑、病虫害的痕迹、皮下损伤以及其他异常部分。

3.7

**破损 broken**

整片菠萝破裂成几部分,但仍能拼成原来的形状(限于全圆片、旋圆片、雕目圆片)。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 整片

去果皮、果芯、果眼的圆筒形菠萝横切成的片状,包括全圆片、旋圆片和雕目圆片。其中,全圆片用整个圆柱形菠萝的轴向横切而成;旋圆片用有螺旋形沟纹的圆柱形菠萝的轴向横切而成;雕目圆片用果目位置有凹陷的圆柱形菠萝的轴向横切而成。

4.1.2 扇形块

将整片(4.1.1)等分的切块,果边允许有雕目沟纹。其中,小扇块是用直径为63 mm~83 mm,厚度为8 mm~18 mm的旋圆片(或雕目圆片)切成的1/10、1/12、1/14、1/16的有少量沟纹的小块。

4.1.3 长块

将去果皮、果芯、果眼的圆筒形菠萝切成厚度和宽度大于13 mm、长度小于38 mm的菠萝块。

4.1.4 方块

切成均匀适度的方形果块,最长边的尺寸不大于14 mm。

4.1.5 长条

将去果皮、果芯、果眼的圆筒形菠萝沿放射形或纵向切成约65 mm以上的细长片或条。

4.1.6 碎块

大小和(或)形状不规则的小块。

4.1.7 碎米

形状如米粒大小的菠萝粒。

## 4.2 产品代号

4.2.1 装罐介质为糖水的菠萝罐头产品代号见表 1。

表 1 装罐介质为糖水的菠萝罐头产品代号

菠萝品种	全圆片、 雕目圆片	旋圆片	扇形块	碎块	碎米	长块	方块	长条
深目品种	602 1	602 2	602 3	602 4	602 9	602 11	602 12	602 13
浅目品种	602 5	602 6	602 7	602 8	602 10	602 14	602 15	602 16

4.2.2 装罐介质为菠萝原汁(包括原汁加糖)的菠萝罐头产品代号见表 2。

表 2 装罐介质为菠萝原汁(包括原汁加糖)的菠萝罐头产品代号

产品类别	产品代号				
	原汁	低浓度	中浓度	高浓度	特高浓度
全圆片、旋圆片、 雕目圆片	602 SN	602 SL	602 SM	602 SH	602 S
扇形块	602 TN	602 TL	602 TM	602 TH	602 T
碎块	602 BN	602 BL	602 BM	602 BH	602 B
长块	602 CN	602 CL	602 CM	602 CH	602 C
小扇块	602 PN	602 PL	602 PM	602 PH	602 P
方块	602 DN	602 DL	602 DM	602 DH	602 D
长条	602 FN	602 FL	602 FM	602 FH	602 F
碎米	602 RN	602 RL	602 RM	602 RH	602 R

## 5 技术要求

### 5.1 原辅材料

#### 5.1.1 菠萝

果实新鲜良好,成熟适度,风味正常,无畸形,无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象。优级品原料应符合 NY 5177 的要求。

#### 5.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

#### 5.1.3 水

应符合 GB 5749 的要求。

#### 5.1.4 果汁

应符合 GB 17325 和相应标准的要求。

## 5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表3的要求。

表3 感官要求

项目	优 级 品	一 级 品
色泽	果肉呈淡黄色至金黄色,色泽较一致;允许有轻微白色放射状条纹;充填液较透明,允许含有不引起混浊的少量果肉碎屑	果肉呈淡黄色至黄色,色泽较一致;允许有轻度白色放射状条纹;充填液较透明,允许有少量果肉碎屑
滋味、气味	酸甜适口,具有菠萝罐头应有的芳香味,无异味	
组织形态	<p>果肉软硬适度,略有纤维感。同一罐中果芯硬化部分不得超过固形物质量的7%(实芯菠萝罐头除外),块形完整,切削良好;不带机械伤或虫害斑点。</p> <p>同一罐(瓶)中,菠萝片(块/条)的缺陷数应符合以下要求:</p> <p>全圆片:圆周完好,切边整齐,果边无雕目沟纹;片径、芯径与片厚较均匀。装罐片数在10片或10片以下者,过度修整片不超过1片,瑕疵数不超过1个;50片以上者,过度修整片数不超过总片数的6.5%,瑕疵数不超过总片数的5%。</p> <p>旋圆片:果边有雕目沟纹,其他同全圆片。</p> <p>雕目圆片:果边有雕目凹陷,其他同全圆片。</p> <p>长条:瑕疵数不超过1个。</p> <p>扇形块、长块、碎片或碎块:瑕疵数不超过总片(块)数的5%。</p> <p>碎米:带有瑕疵的碎米以果肉质量计不超过固形物质量的1.0%</p>	<p>果肉软硬适度,略有纤维感。同一罐中果芯硬化部分不得超过固形物质量的13%(实芯菠萝罐头除外),块形完整,切削良好;不带机械伤或虫害斑点。</p> <p>同一罐(瓶)中菠萝片(块/条)的缺陷数应符合以下要求:</p> <p>全圆片:圆周完好,切边整齐,果边无雕目沟纹;片径、芯径与片厚大致均匀。装罐片数在10片或10片以下者,过度修整片不超过2片,瑕疵数不超过2个;50片以上者,过度修整片数不超过总片数的10%,瑕疵数不超过总片数的9%。</p> <p>旋圆片:果边有雕目沟纹,其他同全圆片。</p> <p>雕目圆片:果边有雕目凹陷,其他同全圆片。</p> <p>长条:瑕疵数不超过2个。</p> <p>扇形块、长块、碎片或碎块:瑕疵数不超过总片(块)数的9%。</p> <p>碎米:带有瑕疵的碎米以果肉质量计不超过固形物质量的1.5%</p>
规格大小	<p>同一罐(瓶)中菠萝片(块/条)的形态应基本一致,大小应符合以下要求:</p> <p>全圆片、旋圆片或雕目圆片:最大片的质量不能超过最小片质量的1.4倍。</p> <p>长条:破损最大片的质量不能超过破损最小片质量的2.0倍。</p> <p>扇形块:修整后质量小于未修整扇形片质量的3/4,这些扇形片总量应小于总固形物质量的15%。</p> <p>长块:小于5g的果肉总量应不大于总固形物质量的15%。</p> <p>方块:大小能通过8mm×8mm滤网的方块总质量应小于固形物质量的10%;大于3g的方块应小于固形物质量的15%</p>	<p>同一罐(瓶)中菠萝片(块/条)的形态应较一致,大小应符合以下要求:</p> <p>全圆片、旋圆片或雕目圆片:最大片的质量不能超过最小片质量的1.8倍。</p> <p>长条:破损最大片的质量不能超过破损最小片质量的3.0倍。</p> <p>扇形块:修整后质量小于未修整扇形片质量的1/2,这些扇形片总量应小于总固形物质量的25%。</p> <p>长块:小于5g的果肉总量应不大于总固形物质量的25%。</p> <p>方块:大小能通过8mm×8mm滤网的方块总质量应小于固形物质量的15%;大于3g的方块应小于固形物质量的25%</p>

### 5.3 理化指标

#### 5.3.1 净含量

应符合 JJF 1070 的相关要求。

#### 5.3.2 固形物含量

5.3.2.1 产品的固形物含量应符合表 4 的要求。

表 4 固形物含量要求

类 型	指 标
(除碎米和玻璃瓶装罐型的)所有装罐类型	≥58%
玻璃瓶装罐型(不包括碎米)	≥45%
碎米	≥62%

5.3.2.2 固形物偏差要求:

- 罐头固形物质量在 245 g 以下的单罐允许偏差为±11%;
- 固形物质量在 246 g~1 600 g 时的单罐允许偏差为±9%;
- 固形物质量在 1 600 g 以上的允许单罐偏差为±4%。

每批产品平均固形物含量不低于标示值。

#### 5.3.3 可溶性固形物含量(糖水浓度)

5.3.3.1 原汁菠萝罐头开罐时可溶性固形物含量按折光计法,要求:8%~12%;

5.3.3.2 糖水菠萝罐头开罐时可溶性固形物含量:

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

### 5.4 pH

产品的 pH 值应在 3.2~4.0 内。

### 5.5 卫生指标

#### 5.5.1 锡、总砷、铅的限量

产品中锡、总砷、铅的限量应符合 GB 11671 的规定。

#### 5.5.2 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。

#### 5.5.3 加工过程卫生要求

加工过程卫生要求应符合 GB 8950 和 GB/T 20938 的规定。

## 5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 5.7 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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 规定的方法检验。

#### 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。

### 6.3 卫生指标

#### 6.3.1 铅、总砷、锡的含量

按 GB 11671 规定的方法分别测定。

#### 6.3.2 微生物指标

按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

## 7 检验规则

7.1 产品的感官和物理要求不符合规定时,应记作缺陷。缺陷分类见表 5。

表 5 缺陷分类

类别	缺陷
严重缺陷	存在明显异味; 存在有害物质,如碎玻璃、毛发、昆虫、金属屑等
一般缺陷	存在一般杂质,如黑点、碎纸、棉线、合成纤维等; 感官要求超过允许的指标; 固形物含量超过允许负偏差



7.2 其他要求应符合 QB/T 1006 的规定。其中,感官要求、净含量、固形物含量、pH、可溶性固形物含量、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。产品名称可标示为原汁菠萝或糖水菠萝。

8.2 标签上应标明固形物含量[以质量克(g)计或以质量分数(%)计]。

8.3 产品的包装、运输和贮存要求应符合 QB/T 3600 的有关规定,包装材料应符合相关标准要求。

---