

中华人民共和国国家标准

GB/T 13209—2015
代替 GB/T 13209—1991

青 刀 豆 罐 头

Canned green beans

(CODEX STAN 297—2009, Standard for certain canned vegetables, NEQ)

2015-05-15 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 13209—1991《青刀豆罐头》，与 GB/T 13209—1991 相比，主要变化如下：

- 增减了部分原料要求(见 5.1)；
- 修改了感官要求(见 5.2)；
- 产品质量等级修订为“优级品和合格品”(见 5.2)；
- 删除缺陷，在感官要求中增加“无外来杂质”(见 5.2)；
- 取消了按罐形规定固形物含量要求及规格要求(见 5.3.2)；
- 重金属修改为污染物指标(见 5.4)。

本标准使用重新起草法参考(CAC) CODEX STAN 297—2009《蔬菜罐头》编制，与 CODEX STAN 297—2009 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：厦门市工业产品生产许可审查技术中心、中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、厦门市华测检测技术有限公司。

本标准主要起草人：李仲超、仇凯、邵云龙、朱平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 13209—1991。

青 刀 豆 罐 头

1 范围

本标准规定了青刀豆罐头的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和包装、标志、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以新鲜青刀豆为原料,经原料挑拣、切端、驱虫、清洗、预煮、装罐、加盐水、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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 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 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

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 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

老筋 strings

从豆荚上撕下的筋,悬重 250 g 保持 5 s,筋不断。

3.2

植物性物质 vegetable matter

产品中可能存在的豆荚、豆皮、豆叶或豆梗等非人为添加的豆类物质。

4 产品分类及代号

根据固形物形状不同分为:

- 整条装青刀豆罐头:用切除两端后的豆荚、长为 7 cm~11 cm 的青刀豆制成的罐头。产品代号为 802,法国豆代号为 802 F。
- 段条装青刀豆罐头:用切除两端后再切成长 3 cm~6 cm 的青刀豆段制成的罐头。产品代号为 802 1,法国豆代号为 802 1F。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 青刀豆

采用新鲜或冷藏良好、未受农业病虫害、乳熟期的青刀豆。不得使用豆粒突出、畸形、锈斑、霉烂、带有老筋及红花青刀豆。

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。

5.1.4 其他辅料

应符合相应标准要求 and 规定。

5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	豆荚呈黄绿色,汤汁清	豆荚呈黄色或黄绿色,汤汁较清,允许有少量皮屑
滋味、气味	具有青刀豆罐头应有的滋味及气味,无异味	
组织形态	组织柔嫩,豆粒无显著突起,食之无粗纤维感。允许带老筋豆不超过固形物含量的 8%,粗细均匀。每 100 g 净含量中豆叶和豆梗的数量不得超过 1 片。无虫豆	组织柔嫩,豆粒无显著突起,食之无粗纤维感。允许带老筋豆不超过固形物含量的 12%,粗细均匀。每 100 g 净含量中豆叶和豆梗的数量不得超过 2 片。无虫豆
杂质	除规定的植物性物质外,无其他外来杂质	

5.3 理化指标

5.3.1 净含量

应符合相关标准和规定。

5.3.2 固形物含量

应不低于 46%。

5.3.3 氯化钠含量

应不高于 1.5%。

5.4 污染物要求

应符合 GB 2762 对应条款的规定。

5.5 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

产品中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.2 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.3 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.4 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.5 污染物指标

按 GB 2762 规定的方法检验。

6.6 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。感官指标、净含量、固形物含量、微生物指标为出厂检验项目。

8 包装、标志、运输和贮存

应符合 QB/T 4631 的有关规定。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
青 刀 豆 罐 头
GB/T 13209—2015

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

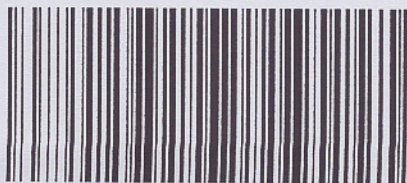
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字
2015年5月第一版 2015年5月第一次印刷

*

书号: 155066·1-51268 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)68510107



GB/T 13209—2015