



中华人民共和国国家标准

GB/T 13515—2026

代替 GB/T 13515—2008

火腿罐头质量通则

General quality requirements for canned ham

2026-01-28 发布

2027-02-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 13515—2008《火腿罐头》，与 GB/T 13515—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了范围(见第 1 章,2008 年版的第 1 章)；
- b) 更改了“火腿罐头”的术语和定义(见 3.1,2008 年版的 3.1)；
- c) 增加了“西式火腿罐头”“中式火腿罐头”“肥肉夹花”“针眼”的术语和定义(见 3.2、3.3、3.4 和 3.5)；
- d) 增加了产品分类(见 4.1)；
- e) 更改了产品代号(见 4.2,2008 年版的第 4 章)；
- f) 更改了原辅材料(见第 5 章,2008 年版的 5.1)；
- g) 更改了西式火腿罐头感官要求(见 6.1.1,2008 年版的 5.2)；
- h) 增加了中式火腿罐头感官要求(见 6.1.2)；
- i) 更改了理化指标(见 6.2,2008 年版的 5.3)；
- j) 删除了锡、无机砷、铅、总汞、镉、锌、亚硝酸盐含量和微生物指标的要求和试验方法(见 2008 年版的 5.4、5.5、6.7 和 6.8)；
- k) 删除了缺陷(见 2008 年版的 5.6)；
- l) 更改了氯化钠的试验方法(见 7.2.4,2008 年版的 6.6)；
- m) 更改了标签、包装、标志、运输和贮存(见第 9 章,2008 年版的第 8 章和第 9 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：昆明理工大学、昆明德和罐头食品有限责任公司、广东产品质量监督检验研究院、上海梅林食品有限公司、成都希望食品有限公司、上海尼为智能科技有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、秦皇岛市福寿食品有限公司、四川美宁食品有限公司、四川高金实业集团股份有限公司、中国罐头工业协会、集美大学、河南恒晟检测技术有限公司、广东省东莞市质量监督检测中心。

本文件主要起草人：易俊洁、陈言杰、严家俊、衣珊珊、刘怀伟、张万宝、仇凯、刘志颖、郭中华、张春、晁曦、周永波、梁爽、熊珺、东思源、郭超凡、赵晓霞、刘辉、周晓青、姜勇、刘丽媛、张宇聪、刘有千、李健、綦艳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1992 年首次发布为 GB/T 13515—1992,2008 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

火腿罐头质量通则

1 范围

本文件规定了火腿罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求和检验规则以及标签、包装、标志、运输和贮存的内容,描述了相应的试验方法,并给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于火腿罐头的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 317 白砂糖
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分:片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 45535 中式火腿质量要求
- 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

火腿罐头 canned ham

以分割猪瘦肉或腌制、发酵过的猪后腿为原料,经预处理,添加或不添加辅料,加工制成的罐藏食品。

3.2

西式火腿罐头 canned western style ham ;canned ham

以分割猪瘦肉为原料,经预处理,经或不经注射盐水(嫩化)、腌制、预煮、烟熏、修整、切分等工艺制成的火腿罐头(3.1)。

3.3

中式火腿罐头 canned Chinese ham

以腌制、发酵过的猪后腿为原料,再配以辅料,经烧洗、撬骨、切分等工艺制成的火腿罐头(3.1)。

注:包括金华火腿罐头、宣威火腿罐头(云腿罐头)等产品。