

ICS 67.120.10
CCS X 71



中华人民共和国国家标准

GB/T 13214—2021

代替 GB/T 13214—2006

牛肉类、羊肉类罐头质量通则

General quality requirements for canned beef and canned mutton

2021-08-20 发布

2022-09-01 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。

本文件代替 GB/T 13214—2006《咸牛肉、咸羊肉罐头》，与 GB/T 13214—2006 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 文件名称修改为“牛肉类、羊肉类罐头质量通则”；
- 扩大了文件适用范围(见第 1 章,2006 年版的第 1 章)；
- 更改了质量等级分级(见 5.2,2006 年版的 4.2)；
- 删除了卫生要求(见 2006 年版的 4.4)；
- 增加了牛肉午餐肉技术要求(见 5.3.2)；
- 删除缺陷技术要求(见 2006 年版的 4.6)。

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：昆明德和罐头食品有限责任公司、四川高金实业集团有限公司、荣成汇英食品有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：王兵、张春、李钰金、晁曦、仇凯、东思源、武晓杰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1991 年首次发布为 GB/T 13214—1991；
- 2006 年第一次修订时，并入了 GB/T 13215—1991《咸羊肉罐头》的内容；
- 本次为第二次修订。

牛肉类、羊肉类罐头质量通则

1 范围

本文件规定了牛肉类、羊肉类罐头的术语和定义、产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则及包装、标志、运输和贮存。

本文件适用于以牛肉或羊肉(带骨或不带骨)为主要原料,经预处理、装罐、密封、杀菌、冷却制成的罐头食品。

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/T 35885 红糖
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 29343 木薯淀粉
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 2683 罐头食品代号的标示要求
- 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

缺角 unfilled corner

内容物与罐底盖周边接触部分的凹缺部分。

3.2

胶冻析出物 gelatum exudation

聚集在内容物表面的胶冻状物。