



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX  
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

(报批稿)

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 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

本文件按照 GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

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：

- 标准名称修改为“牛肉类、羊肉类罐头”；
- 扩大了标准适用范围（见第1章，2006版的第1章）；
- 更改了质量等级分级（见5.2，2006版的4.2）；
- 增加了牛肉午餐肉技术要求（见5.2和5.3）；
- 删除了卫生要求（见2006版的4.4）；
- 删除缺陷技术要求（见2006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/TC64）提出并归口。

本文件起草人单位：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；
- 1992年第一次修订时，与GB/T 13215—1991合并；
- 2006年第二次修订；
- 此次为第三次修订。

# 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、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 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 4561 红糖
- 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。

3.3

**粗组织膜 coarse tissue membrane**

嚼不烂不透明的筋膜。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

按工艺不同分为：

——清蒸类：如清蒸牛肉罐头等；

——调味类：如清汤牛肉罐头、清汤羊肉罐头、红烧牛肉罐头、大酥牛肉罐头、黄焖羊肉罐头、酱香羊肉罐头、咖喱牛肉罐头等；

——腌制类：如牛肉午餐肉罐头、咸牛肉罐头、咸羊肉罐头等；

——油浸类：如冷吃牛肉罐头、牛肉干巴、灯影牛肉罐头等；

——其他类：如牛尾汤、香辣牛肉酱罐头、羊蝎子罐头等。

4.2 产品代号

应符合 QB/T 2683 的规定。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 牛肉和羊肉

应符合相应标准的要求。

5.1.2 淀粉

应符合GB/T 8884、GB/T 8885或GB/T 29343等相应产品标准的要求。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.4 红糖

应符合QB/T 4561的要求。

5.1.5 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.6 其他原辅料

应符合相应标准的要求。

## 5.2 感官要求

### 5.2.1 清蒸类牛肉、羊肉罐头感官要求应符合表1的规定。

表1 清蒸类产品的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	肉色正常，在加热状态下，汤汁呈淡黄色至黄褐色，允许稍有沉淀及浑浊	肉色正常，在加热状态下，汤汁呈黄褐色至褐色，允许有沉淀及浑浊
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	肉质软硬适度，在汤汁溶化状态下，小心自罐内取出肉块时，允许个别肉块有碎裂现象。块形大小大致均匀，允许添称小块不超过2块，不允许有粗组织膜及淤血存在	肉质软硬尚适度，在汤汁溶化状态下，小心自罐内取出肉块时，允许有碎裂现象。块形大小大致均匀，允许添称小块不超过3块，允许少量肉块有粗组织膜及淤血存在
杂质	无外来杂质	

### 5.2.2 调味类牛肉、羊肉罐头感官要求应符合表2的规定。

表2 调味类产品的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	肉质软硬适度，块形大小大致均匀，不允许有粗组织膜及淤血存在	肉质软硬尚适度，块形大小大致均匀，允许少量肉块有粗组织膜及淤血存在
杂质	无外来杂质	

### 5.2.3 腌制类牛肉、羊肉罐头感官要求应符合表3的规定。

表3 腌制类产品的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	

表3（续）

组织形态	<p><b>牛肉午餐肉罐头：</b>组织紧密，切面光滑，富有弹性，允许少量直径小于8mm的气孔，表面平整，缺角不超过周长的10%，脂肪和胶冻析出量不超过净含量的0.5%。</p> <p><b>咸牛肉罐头、咸羊肉罐头：</b>切面有松散小肉块，小于1cm<sup>2</sup>的粗组织膜不超过2块，表面平整，缺角不超过周长的10%，胶冻和汁液析出量不超过净含量的1%。允许内容物一端有少量脂肪析出，但平均厚度</p>	<p><b>牛肉午餐肉罐头：</b>组织紧密，切面光滑，富有弹性，允许少量直径小于8mm的气孔，表面平整，缺角不超过周长的30%，脂肪和胶冻析出量不超过净含量的1%。</p> <p><b>咸牛肉罐头、咸羊肉罐头：</b>切面有松散小肉块，小于1cm<sup>2</sup>的粗组织膜不超过3块，表面平整，缺角不超过周长的30%，胶冻和汁液析出量不超过净含量的3%。允许内容</p>
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	不超过2mm	物一端有少量脂肪析出，但平均厚度不超过3mm
杂质	无外来杂质	

5.2.4 油浸类牛肉、羊肉罐头感官要求应符合表4的规定。

表4 油浸类产品的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	肉质软硬较适度，块形大小大致均匀，不允许有粗组织膜存在	肉质软硬尚适度，块形大小大致均匀，允许少量碎肉块存在，允许少量肉块有粗组织膜存在
杂质	无外来杂质	

5.2.5 其他类牛肉、羊肉罐头感官要求应符合表5的规定。

表5 其他类产品的感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	具有该产品应有的组织形态，软硬适度
杂质	无外来杂质

### 5.3 理化要求

#### 5.3.1 净含量

应符合相关标准和规定。

#### 5.3.2 腌制类牛肉、羊肉罐头的理化要求

##### 5.3.2.1 牛肉午餐肉投肉量

优级品投肉量不低于80%。

##### 5.3.2.2 理化指标

产品的理化指标应符合表6的规定。

表6 理化要求

项目	要求			
	牛肉午餐肉罐头		咸牛肉罐头、咸羊肉罐头	
	优级品	合格品	优级品	合格品
蛋白质/%，≥	12	10	20	18
脂肪/%，≤	25	28	18	20
淀粉/%，≤	7	8	5	

水分/%, ≤	62	62	66
---------	----	----	----

### 5.3.3 固形物含量

应符合表7的规定。

表7 固形物含量要求

产品类别	优级品	合格品
清蒸类牛肉、羊肉罐头	≥55% (溶化油的量平均≤8%)	≥50%(溶化油的量平均≤12%)
调味类牛肉、羊肉罐头	≥60%	≥50%
油浸类牛肉、羊肉罐头	≥70%	≥60%

### 5.3.4 氯化钠含量

清蒸类、调味类、油浸类和其他类牛肉、羊肉罐头应符合表8的规定。

表8 氯化钠含量要求

产品类别	氯化钠含量
清蒸类牛肉、羊肉罐头	≤1.5%
调味类牛肉、羊肉罐头	≤5%
油浸类牛肉、羊肉罐头	≤5%
腌制类牛肉、羊肉罐头	≤2.5%
其他类牛肉、羊肉罐头	≤6%

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 净含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

#### 6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

#### 6.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行测定。

#### 6.2.4 淀粉

按GB 5009.9规定的方法进行测定。

#### 6.2.5 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

#### 6.2.6 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行测定。

#### 6.2.7 氯化钠含量

按GB 5009.44规定的方法测定氯化物的含量（以Cl<sup>-</sup>计），并按式（1）计算氯化钠含量：

$$X = X_1 \times \frac{58.5}{35.5} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$X$  ——试样中氯化钠的含量，%；

$X_1$  ——试样中氯化物的含量（以Cl<sup>-</sup>计），%。

### 7 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。其中感官要求、净含量、固形物含量（腌制类除外）指标为出厂质量检验必检项目。

### 8 包装、标志、运输、贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。