

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13517—92

## 青 豌 豆 罐 头

Canned green peas

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了青豌豆罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以鲜嫩的青豌豆为原料,经加工处理、装罐、加盐水、密封、杀菌制成的青豌豆(俗称青豆)罐头。

### 2 引用标准

GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5461 食用盐

GB 11671 果蔬类罐头食品卫生标准

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

ZB X70 004 罐头食品的感官检验

ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB 1006 罐头食品检验规则

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

### 3 术语

#### 3.1 污斑豆

指有污染物或有明显的褐色或黑色斑点的青豌豆。

#### 3.2 轻度污斑豆

指原料因积压等原因而产生轻度小黑点的豌豆。

#### 3.3 红花豆

指在扬花期开红花、加热后显紫褐色的豌豆。

#### 3.4 黄色豆

指整粒豆几乎完全是黄色的豌豆。

#### 3.5 虫害豆

指受虫蛀带有痕迹的豌豆。

#### 3.6 破片

指单片子叶、破损子叶和脱落的豌豆皮,不包括已脱皮而仍完整的豌豆。

#### 3.7 外来植物性物质

指豆蔓、豆叶、豆荚或非故意添加的无害植物性物质。

## 4 产品分类

青豌豆按豆粒大小分为五个等级：

一号豆直径约 5~7 mm, 产品代号为 8011。

二号豆直径 7~8 mm, 产品代号为 8012。

三号豆直径 8~9 mm, 产品代号为 8013。

四号豆直径 9~10 mm, 产品代号为 8014。

五号豆直径 10 mm 以上, 产品代号为 8015。

## 5 技术要求

## 5.1 原辅材料

5.1.1 青豌豆: 采用新鲜或冷藏良好, 未受病虫害, 成熟适度的青豌豆; 不得使用红花生。

5.1.2 食用盐: 应符合 GB 5461 的要求。

## 5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

	优级品	一级品	合格品
色泽	豆粒为青黄色或淡黄绿色, 允许汤汁略有混浊		豆粒为青黄色或淡黄色, 允许汤汁混浊
滋味、气味	具有青豌豆罐头应有的滋味及气味, 无异味		
组织形态	组织软硬适度, 同一罐中豆粒大小大致均匀, 允许污斑豆、红花生、虫害豆的总量不超过固形物重(下同)的 1%, 轻度污斑豆不超过 4%, 破片不超过 8%, 黄色豆不超过 1.5%, 外来植物性物质不超过 0.5%, 但以上五项的总量不超过 10%	组织软硬较适度, 同一罐中豆粒大小较均匀, 允许污斑豆、红花生和虫害豆的总量不超过固形物重(下同)的 1%, 轻度污斑豆不超过 5%, 破片不超过 10%, 黄色豆不超过 2%, 外来植物性物质不超过 0.5%, 但以上五项的总量不超过 12%	组织软硬尚适度, 同一罐中豆粒大小尚均匀, 允许污斑豆、红花生和虫害豆的总量不超过固形物重(下同)的 2%, 轻度污斑豆不超过 6%, 破片不超过 12%, 黄色豆不超过 3%, 外来植物性物质不超过 0.5%, 但以上五项的总量不超过 15%

## 5.3 理化指标

5.3.1 净重: 应符合表 2 中有关净重的要求, 每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物: 应符合表 2 中有关固形物含量的要求, 每批产品平均固形物重应不低于规定重量。

表 2 净重和固形物的要求

罐号	净重		固形物		
	标明重量 g	允许公差 %	含量 %	规定重量 g	允许公差 %
6101	284	±3.0	60	170	±11.0
7106	397	±3.0	60	238	±11.0
7116	425	±3.0	60	255	±9.0
9116	822	±2.0	60	493	±9.0
15173	3 000	±1.5	60	1 800	±4.0
500 mL 罐头瓶	500	±5.0	55	275	±9.0

5.3.3 氯化钠含量:0.8%~1.5%。

5.3.4 卫生指标:应符合 GB 11671 的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

5.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求,应记作缺陷,缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

类别	缺陷
严重缺陷	有明显异味 硫化铁明显污染内容物 有害杂质,如碎玻璃、外来昆虫、头发、金属屑及长度大于 3 mm 已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般杂质,如木屑、棉线、合成纤维丝、长度不大于 3 mm 已脱落的锡珠 净重公差超过允许公差 固形物重公差超过允许公差 感官要求明显不符合技术要求

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

按 ZB X70 004 规定的方法检验。

### 6.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

### 6.3 固形物

按 QB 1007 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 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 7 检验规则

按 QB 1006 执行。

## 8 标志、包装、运输、贮存

按 ZB X70 005 规定的方法进行。

### 附加说明:

本标准由中华人民共和国轻工业部提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所负责起草。

本标准主要起草人陈葆新。