

1 主题内容与适用范围

本标准规定了红烧排骨罐头的产品分类、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。

本标准适用于以猪排为原料,经加工处理、油炸、装罐、加调味液、密封、杀菌制成的红烧排骨罐头。

2 引用标准

- GB 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉
- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 8937 食用猪油
- GB 5461 食用盐
- GB 317.1 白砂糖
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 13100 肉类罐头食品卫生标准
- GB 7652 八角
- GB 2789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.16 食品中锡的测定方法
- GB 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB / T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- 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
- ZBX 70004 罐头食品的感官检验
- ZBX 70005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 产品分类

红烧排骨罐头的产品代号为 10。

4 技术要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 猪排 取自符合 GB 9959.1 或 GB 9959.2 要求的猪排骨,排骨带肉层厚度不低于 12mm。
- 4.1.2 植物油 应符合 GB 1534、GB 1535 或 GB 1536 的要求。
- 4.1.3 食用猪油 应符合 GB 8937 的要求。
- 4.1.4 食用盐 应符合 GB 5461 的要求。
- 4.1.5 白砂糖 应符合 GB 317.1 的要求。
- 4.1.6 酱油 应符合 GB 2717 的要求。
- 4.1.7 黄酒 色黄澄清,味醇正常,含酒精 12 度以上,或使用粮食白酒。

4.1.8 八角 应符合 GB 7652 的要求。

4.1.9 味精 含谷氨酸钠 85%以上。

4.1.10 香辛料(桂皮、花椒、丁香、五香粉等) 干燥,无霉变,香味正常。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色 泽	肉色正常,呈酱红色至黄褐色,有光泽	肉色正常,呈酱红色至黄褐色,较有光泽	肉色正常,呈酱红色至深黄褐色
滋味气味	具有猪排经油炸调味制成的红烧排骨罐头应有的滋味和气味,无异味		
组 织	肉质软硬适度,块形大小大致均匀,排骨肉层厚度 5mm 以上,骨肉不分离。	肉质软硬较适度,块形大小较均匀,排骨肉层厚度 5mm 以上,个别块允许骨肉分离。	肉质软硬尚适度,块形大小尚均匀,排骨肉层厚度 5mm 以上,允许有骨肉分离现象。
形 态	形态规格分两种: 256g 装每块带肋骨两根,长 30~50mm,允许搭配添秤带骨 1~2 根的肋排、软骨、带骨或不带骨的肉块共不超过 2 块; 397g 装每块肋骨 2~3 根,长 40~60mm,允许搭配脊椎排一块,添秤的软骨、带骨或不带骨的肉块共不超过 2 块	形态规格分两种: 256g 装每块带肋骨 2 根,长 30~50mm,允许搭配添秤带骨 1~3 根的肋排、椎排、软骨、带骨或不带骨的肉块共不超过 2 块 397g 装每块带肋骨 2~3 根,长 40~60mm,允许搭配脊椎排 1~2 块,添秤的软骨、带骨或不带骨的肉块共不超过 3 块	2~3 根,长 30~50mm 或 40~60mm,允许搭配添秤的软骨、椎骨、带骨或不带骨的小肉块

4.3 理化指标

4.3.1 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。

4.3.2 固形物 排骨加油的重量应符合表 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 (%)
860	256	±3.0	70	179	±11.0
962	397	±3.0	70	278	±9.0

4.3.3 氯化钠含量 1.2%~2.2%。

4.3.4 重金属含量 应符合 GB 13100 的要求。

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 缺陷

样品的感官性能和物理指标如不符合技术要求,应计作缺陷。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、昆虫、头发、金属屑及长径大于 3mm 已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般杂质,如棉线、猪毛、合成纤维丝及长径不大于 3mm 已脱落的锡珠; 感官要求明显不符合技术要求,有数量限制的超标; 净重负公差超过允许公差; 固形物重公差超过允许公差

5 试验方法

5.1 感官

按 ZBX 70004 规定的方法检验。

5.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

5.3 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

5.4 氯化钠含量

按 GB / T 12457 规定的方法检验。

5.5 重金属

按 GB 5009.16、GB 5009.13、GB 5009.12、GB 5009.11 和 GB 5009.17 中规定的方法测定锡、铜、铅、砷和汞。

5.5 微生物指标

按 GB4789.26 规定的方法检验。

6 检验规则

按 QB 1006 执行。

7 标志、包装、运输、贮存

按 ZBX 70005 的规定进行。

附加说明:

本标准由轻工业部食品工业司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由福建省食品工业公司、漳州罐头厂、福建省轻工业厅标准处负责起草。

本标准主要起草人: 刘秀芳 黄秉衡 张鉴和。

自本标准实施之日起,原轻工业部标准 QB391-76 《红烧排骨罐头》作废。

中华人民共和国轻工业部 1992-11-10 批准

1993-07-01 实施