

1 主题内容与适用范围

本标准规定了红烧元蹄罐头的产品分类、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。

本标准适用于以猪蹄膀为原料,经去骨、预煮、油炸、调味、装罐、密封、杀菌制成的红烧元蹄罐头。

2 引用标准

- GB 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
- GB 317.1 白砂糖
- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 5461 食用盐
- 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 术语

3.1 划口

猪只在屠宰加工过程中吊挂用的刀口。

4 产品分类

红烧元蹄罐头的产品代号为 24。

5 技术要求

5.1 原辅材料

- 5.1.1 猪蹄膀 应符合 GB 9959.1 要求。
- 5.1.2 植物油 应符合 GB 1534、GB 1535 或 GB 1536 的要求。
- 5.1.3 食盐 应符合 GB 5461 的要求。
- 5.1.4 白砂糖 应符合 GB 317.1 的要求。

- 5.1.5 酱油 应符合 GB 2717 的要求。
- 5.1.6 八角 应符合 GB 7652 的要求。
- 5.1.7 味精 含谷氨酸钠 85% 以上。
- 5.1.8 黄酒 色黄澄清,味醇正常,含酒精 12 度以上,或使用粮食白酒。
- 5.1.9 生姜 采用根茎大,香味浓,无霉烂变质的鲜、干生姜。

5.2 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
色 泽	肉色正常,呈酱红色或红褐色,色泽大致均匀,表面有光泽。汤汁呈棕褐色	肉色正常,呈酱红色或红褐色,色泽较均匀,表面较有光泽。汤汁呈棕褐色	肉色正常,呈酱红色及红褐色,色泽尚均匀,允许少有不一致,表面尚有光泽。汤汁呈棕褐色
滋味气味	具有红烧元蹄罐头应有的滋味及气味,无异味		
组织形态	组织柔嫩,软硬适度,表皮皱纹明显。每罐装整蹄膀一只,划口不超过 1 / 3,允许中间填以添称小块瘦肉。	组织较柔嫩,软硬较适度,表皮皱纹较明显。每罐装整蹄膀一只,划口不超过 1/2 ,允许中间填以添称小块瘦肉。	组织尚柔嫩,软硬尚适度,表皮皱纹正常。每罐装整蹄膀一只,划口不超过 1 / 2,允许中间填以添称小块瘦肉。
	从罐内倒出时肉皮不脱落	瘦肉。从罐内倒出时肉皮不脱落	从罐内倒出时允许肉皮脱落

- 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 (%)
962	397	±3.0	70	278	±9.0

5.3.3 氯化钠含量 1.2%~2.2%。

5.3.4 重金属含量 应符合 GB 13100 的要求。

5.4 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; 有有害杂质,如碎玻璃、外来昆虫、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

6 试验方法

6.1 感官

按 ZBX 70004 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

按 GB / T 12457 规定的方法检验。

6.5 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。

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 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。

本标准由厦门罐头厂负责起草。

本标准主要起草人：郑爱光 施 平 陈敦孝。

自本标准实施之日起,原轻工业部标准 QB 393—76《红烧元蹄罐头》作废。

中华人民共和国轻工业部 1992—11—10 批准

1993—07—01 实施