



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13515—92

---

## 火腿罐头

Canned ham (boneless, skinless, cooked)

1992-06-12 发布

1993-03-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13515—92

## 火腿罐头

Canned ham (boneless, skinless, cooked)

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了火腿罐头的产品分类、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。

本标准适用于以分割猪瘦肉为原料,经处理、注射(嫩化)、滚揉、腌制、装罐、密封、高温杀菌制成的火腿罐头,能在常温下贮存。

### 2 引用标准

- GB 317.1 白砂糖
- GB 1890 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1907 食品添加剂 亚硝酸钠
- 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 6783 食品添加剂 明胶
- GB 8273 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 8967 谷氨酸钠
- GB 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉
- GB 9959.3 分部位分割冻猪肉
- GB 9959.4 分割冻猪瘦肉
- GB 13100 肉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 脂肪析出

指聚集在内容物及明胶表面的脂肪渗出物。

#### 3.2 表面发黄

指内容物表面因氧化而造成表面略带黄色的现象。

#### 3.3 收缩缺角