

UDC 664.93
X 71



中华人民共和国国家标准

GB/T 13512—92

清蒸猪肉罐头

Canned steamed pork

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 13512—92

清蒸猪肉罐头

Canned steamed pork

1 主题内容与适用范围

本标准规定了清蒸猪肉罐头的产品分类、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。

本标准适用于以猪肉为原料经加工处理、生装罐、加调味料、密封、杀菌制成的清蒸猪肉罐头。

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 7900 白胡椒
- 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 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 粗组织膜

指嚼不烂、不透明的筋膜。

3.2 血蛋白

指肉上未洗净的血液加热后的凝固物。

3.3 瘀血肉

指生猪宰前由于抽打或碰撞形成局部充血，宰后血液洗不净的肉。

4 产品分类

清蒸猪肉罐头的产品代号为5。

5 技术要求

5.1 原辅材料

国家技术监督局1992-06-12批准

1993-03-01实施