



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13211—××××

代替 GB/T 13211—2008

## 梨罐头质量通则

General quality requirements for canned pears

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 13211—2008《糖水洋梨罐头》，与 GB/T 13211—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了适用范围，并在产品描述内容增加“不添加防腐剂”表述(见第 1 章, 2008 年版的第 1 章)；
- b) 删除了“糖水洋梨罐头”“破损”“对开梨块”“碎梨块”“洋梨丁”的术语和定义，增加了“石细胞”“不规则丁”“碎屑”“加工不良果”和“瑕疵”的术语和定义(见第 3 章, 2008 年版的第 3 章)；
- c) 更改了产品分类和代号(见第 4 章, 2008 年版的第 4 章)；
- d) 增加了梨、食糖、淀粉糖、浓缩果蔬汁(浆)和果蔬汁(浆)、果蔬发酵汁、含乳(奶)饮料等辅料的要求，删除了洋梨、白砂糖、柠檬酸的要求(见 5.1, 2008 年版的 5.1)；
- e) 更改了感官要求(见 5.2, 2008 年版的 5.2)；
- f) 更改了固形物含量、可溶性固形物含量要求，增加了 pH、蛋白质含量要求(见 5.3, 2008 年版的 5.3.2)；
- g) 删除了锡、总砷、铅限量、微生物指标和缺陷要求(见 2008 年版的 5.4、5.5 和 5.6)；
- h) 更改了试验方法(见第 6 章, 2008 年版的第 6 章)；
- i) 更改了检验规则(见第 7 章, 2008 年版的第 7 章)；
- j) 更改了标签要求(见第 8 章, 2008 年版的第 8 章)；
- k) 更改了包装、标志、运输和贮存要求(见第 8 章, 2008 年版的第 9 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：福建同发食品集团有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、徐州大丰食品有限公司、中国人民解放军联勤保障部队军需能源质量监督总站、湖南家家红食品有限公司、山东玉泉食品有限公司、奥迈检测有限公司、浙江丰岛食品股份有限公司、四川高金实业集团股份有限公司、武汉欢乐家食品有限公司、佛山市沃特测试技术服务有限公司、中国罐头工业协会、昆明理工大学、中国计量大学。

本文件主要起草人：陈燕葛、仇凯、贾敏、赵俊杰、聂正明、东思源、孟祥山、王爱香、唐莉明、张春、郭丽蓉、苏肯明、刘有千、易俊洁、陈怡晨、王伟、甘献君、王潇、刘惠敏、晁曦、江永利、张宇聪。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1991 年首次发布为 GB/T 13211—1991, 2008 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

# 梨罐头质量通则

## 1 范围

本文件规定了梨罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求和检验规则以及标签、包装、标志、运输和贮存的内容,描述了相应的试验方法,并给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于以新鲜、冷藏、冷冻的梨或罐装梨为主要原料,不添加防腐剂,添加或不添加辅料,经加工制成的罐藏食品的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 317 白砂糖
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 20882(所有部分) 淀粉糖质量要求
- GB/T 21732 含乳饮料
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 35883 冰糖
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4093 液体糖
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- QB/T 5356 果蔬发酵汁

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 石细胞 **stone cells**

梨的果肉具有的较厚木质化次生壁的细胞质坚硬的细胞。

### 3.2

#### 不规则丁 **irregular dice**

梨经去皮、去核后切成的形状大小不规则的梨丁或块。

### 3.3

#### 碎屑 **fragment**

梨在加工过程中产生的碎果肉组织。

### 3.4

#### 过度修整 **excessive trim**

梨片表面经修整后有明显刀痕,失去原有的形态或修整部分超过正常块的三分之一。

### 3.5

#### 毛边 **ground**

梨片边缘不整齐,露出纤维。

### 3.6

#### 加工不良果 **poorly handled fruit**

原料在加工过程中因处理不到位而残留面积大于 0.5 cm<sup>2</sup> 的果皮、果蒂,面积大于 0.5 cm<sup>2</sup> 的果疤、果虫,长度大于 4 mm 的残核籽等的果。

### 3.7

#### 瑕疵 **blemishes**

有别于整体颜色,由物理、病理、虫害或其他因素造成的表面或果肉变色。

示例:机械伤、碰伤、疤点等。

## 4 产品分类及代号

### 4.1 产品分类

#### 4.1.1 按固形物形态不同分类

按固形物形态不同分为:

- 整梨罐头:整颗梨经去皮、去核后,保持原形的梨罐头;
- 对开梨罐头:梨经去皮、去核后,纵切成 1/2 梨块的梨罐头;
- 四开梨罐头:梨经去皮、去核后,纵切成 1/4 梨块的梨罐头;
- 梨条罐头:梨经去皮、去核后,纵切成 1/6 或 1/8 梨条的梨罐头;
- 梨块罐头:梨经去皮、去核后,加工成块形不拘,大小在 30 mm~50 mm 之间梨块的梨罐头;
- 梨丁罐头:梨经去皮、去核后,加工成大小在 30 mm 以下的近似立方体丁的梨罐头;
- 不规则梨丁罐头:梨经去皮、去核、切丁后,加工成大小在 30 mm 以下不规则丁的梨罐头;
- 梨球罐头:梨经去皮、去核后,加工成单粒克重 6 g~14 g 梨球的梨罐头。

#### 4.1.2 按汤汁不同分类

按汤汁不同分为:

- 糖水型:汤汁为食糖、淀粉糖中一种或多种的水溶液;
- 果蔬汁型:汤汁为水果汁(浆)、蔬菜汁(浆)、浓缩果汁(浆)或浓缩蔬菜汁(浆)的水溶液;
- 混合型:汤汁为食糖、淀粉糖、甜味剂、含乳(奶)饮料、酸味剂、果蔬汁(浆)、浓缩果蔬汁(浆)、果蔬发酵汁、植物提取物、植物发酵液等两种以上(包含两种)物质的水溶液;
- 清水型:汤汁为清水;
- 甜味剂型:汤汁为甜味剂的水溶液。

### 4.2 产品代号

宜参照附录 A 进行标示,如附录 A 中未提及的产品代号则参照 GB/T 41900 的编号规则进行编号。

## 5 要求

### 5.1 原辅材料

#### 5.1.1 梨

应新鲜、冷藏或速冻良好,大小适中、成熟适度,风味正常,无严重畸形、干瘪、霉烂,无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象。宜选择肉质厚、果心小、质地细而致密、可有轻微或少量石细胞、不易变色的品种。可采用罐装梨,罐装梨应符合本文件质量要求。

#### 5.1.2 食糖

应符合 GB/T 317、GB/T 35883、QB/T 4093 等相关标应的要求。

#### 5.1.3 淀粉糖

应符合 GB/T 20882 相应部分的要求。

#### 5.1.4 浓缩果蔬汁(浆)和果蔬汁(浆)

应符合 GB/T 31121 的要求。

#### 5.1.5 果蔬发酵汁

应符合 QB/T 5356 的要求。

#### 5.1.6 含乳(奶)饮料

应符合 GB/T 21732 的要求。

#### 5.1.7 水

应符合 GB 5749 的要求。

#### 5.1.8 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

### 5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目		优级品	一级品
色泽	固形物	果肉呈白色、黄白色、浅黄白色,色泽较一致	果肉色泽正常,可有少量轻微变色果块
	汤汁	糖水型、甜味剂型、清水型:汤汁澄清透明 果蔬汁型、混合型:具有该产品汤汁应有的色泽	糖水型、甜味剂型、清水型:汤汁澄清较透明 果蔬汁型、混合型:具有该产品汤汁应有的色泽
滋味、气味		具有该产品应有的滋味、气味,无异味	

表 1 感官要求 (续)

项目		优级品	一级品
组织形态	固形物	组织:软硬适度,可有轻微毛边,不应有明显的石细胞	组织:软硬较适度,可有轻微毛边,允许有少量石细胞
		形态:块形完整。过度修整、毛边、瑕疵、加工不良果的总质量不应超过总固形物质量的15%。对开梨罐头产品中单块果肉的质量应≥20 g,四开梨罐头产品中单块果肉的质量应≥12 g,梨球罐头产品中单块果肉的质量应≥9 g	形态:块形基本完整,可有破损,碎块的质量不超过固形物质量的10%。过度修整、毛边、瑕疵、加工不良果的总质量不应超过总固形物质量的20%。对开梨罐头产品中单块果肉的质量应≥17 g,四开梨罐头产品中单块果肉的质量应≥9 g,梨球罐头产品中单块果肉的质量应≥6 g
	均匀度:同一罐内果肉大小均匀,最大果肉质量不应超过最小果肉质量的2倍。梨丁罐头中不规则丁质量不应超过固形物总质量的8%	均匀度:同一罐内果肉大小大致均匀,最大果肉质量不得超过最小果肉质量的3倍。梨丁罐头中不规则丁质量不应超过总固形物质量的15%	
	汤汁	可有极少量碎屑。果蔬汁型和混合型的果蔬汁(浆)汤汁细腻均匀,静置后可有极少量果肉微粒沉淀,含乳(奶)饮料的汤汁呈均匀细腻的乳浊液,无分层现象,可有极少量沉淀	可有少量碎屑。果蔬汁型和混合型的果蔬汁(浆)汤汁细腻均匀,静置后可有少量果肉微粒沉淀,含乳(奶)饮料的汤汁呈均匀细腻的乳浊液,无分层现象,可有少量沉
杂质		无正常视力可见外来杂质	
注:同一罐中,体积小于或等于正常果肉体积1/4的果块为碎块。			

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	理化指标	
	优级品	一级品
固形物含量/%	每批产品的平均固形物含量不应低于标示值,且应≥55	每批产品的平均固形物含量不应低于标示值,且应≥50
可溶性固形物含量(20℃,按折光计法)/%	≤22	
pH	3.2~4.2	
蛋白质 <sup>a</sup> /(g/100 g)	≥1.0	≥0.6
<sup>a</sup> 仅适用于含乳(奶)饮料的产品,测定时以含乳汤汁计,不包括果肉。		

5.4 净含量

应符合相应标准和规定。每批产品平均净含量应不低于标示值。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

#### 6.2.2 可溶性固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

#### 6.2.3 pH

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

#### 6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

### 6.3 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

## 7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。其中,感官要求、净含量、固形物含量、可溶性固形物含量指标为出厂质量检验必检项目。

## 8 标签、包装、标志、运输和贮存

8.1 产品的标签应符合相关标准要求,并应标示产品类型。应按汤汁分类标示产品类型,其中果蔬汁型、混合型应在配料表中标示具体名称,含乳(奶)饮料的产品标注蛋白质含量。宜在标签中标注产品特征性的指标或成分含量。

示例:梨罐头(糖水型)、梨罐头(果蔬汁型)、梨罐头(混合型)、梨罐头(清水型)

8.2 产品的包装、标志、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的有关规定。

附 录 A  
(资料性)  
梨罐头产品代号

梨罐头产品代号见表 A.1。

表 A.1 梨罐头产品代号

项目	产品代号				
	糖水型	果蔬汁型	混合型	清水型	甜味剂型
整梨罐头	糖水整洋梨 罐头:612 7 其他:647 7	果蔬汁整洋梨 罐头:612J 7 其他:647J 7	混合整洋梨 罐头:612B 7 其他:647B 7	清水整洋梨 罐头:612W 7 其他:647W 7	甜味剂整洋梨 罐头:612S 7 其他:647S 7
对开梨罐头	糖水对开洋梨 罐头:612 其他:647	果蔬汁对开洋梨 罐头:612J 其他:647J	混合对开洋梨 罐头:612B 其他:647B	清水对开洋梨 罐头:612W 其他:647W	甜味剂对开洋梨 罐头:612S 其他:647S
四开梨罐头	糖水四开洋梨 罐头:612 1 其他:647 1	果蔬汁四开洋梨 罐头:612J 1 其他:647J 1	混合四开洋梨 罐头:612B 1 其他:647B 1	清水四开洋梨 罐头:612W 1 其他:647W 1	甜味剂四开洋梨 罐头:612S 1 其他:647S 1
梨条罐头	糖水洋梨条 罐头:612 4 其他:647 4	果蔬汁洋梨条 罐头:612J 4 其他:647J 4	混合洋梨条 罐头:612B 4 其他:647B 4	清水洋梨条 罐头:612W 4 其他:647W 4	甜味剂洋梨条 罐头:612S 4 其他:647S 4
梨块罐头	糖水洋梨块 罐头:612 2 其他:647 2	果蔬汁洋梨块 罐头:612J 2 其他:647J 2	混合洋梨块 罐头:612B 2 其他:647B 2	清水洋梨块 罐头:612W 2 其他:647W 2	甜味剂洋梨块 罐头:612S 2 其他:647S 2
梨丁罐头	糖水洋梨丁 罐头:612 5 其他:647 5	果蔬汁洋梨丁 罐头:612J 5 其他:647J 5	混合洋梨丁 罐头:612B 5 其他:647B 5	清水洋梨丁 罐头:612W 5 其他:647W 5	甜味剂洋梨丁 罐头:612S 5 其他:647S 5
不规则梨丁罐头	糖水不规则洋梨丁 罐头:612 3 其他:647 3	果蔬汁不规则 洋梨丁罐头:612J 3 其他:647J 3	混合不规则洋梨丁 罐头:612B 3 其他:647B 3	清水不规则洋梨丁 罐头:612W 3 其他:647W 3	甜味剂不规则 洋梨丁罐头:612S 3 其他:647S 3
梨球罐头	糖水洋梨球 罐头:612 6 其他:647 6	果蔬汁洋梨球 罐头:612J 6 其他:647J 6	混合洋梨球 罐头:612B 6 其他:647B 6	清水洋梨球 罐头:612W 6 其他:647W 6	甜味剂洋梨球 罐头:612S 6 其他:647S 6



参 考 文 献

- [1] GB/T 41900 罐头食品代号
-