

GB/T 13211—2008

8.2 标签上应标明固形物含量(以克计)。罐头固形物含量在 245 g 以下的允许偏差为±11%，固形物含量在 246 g~500 g 时的允许偏差为±8.9%，固形物含量在 1 600 g 以上的允许偏差为±4%。每批产品平均固形物含量不低于标示值。

9 包装、运输和贮存

应符合 QB/T 3600 的有关规定。

GB/T 13211—2008

ICS 67.080.10  
X 74

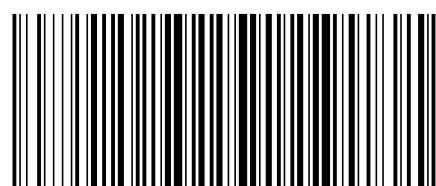


# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13211—2008  
代替 GB/T 13211—1991

## 糖水洋梨罐头

Canned bartlett pears in syrup



GB/T 13211—2008

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-34967

定价: 10.00 元

2008-09-10 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

中华人民共和国  
国家标准  
糖水洋梨罐头  
GB/T 13211—2008

\*  
中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045  
网址 www.spc.net.cn  
电话:68523946 68517548  
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*  
开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字  
2008年12月第一版 2008年12月第一次印刷

\*  
书号: 155066·1-34967 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

督管理办法》的规定。

5.3.2 固形物含量

对开梨块罐头固形物含量不得低于53%，碎梨块罐头固形物含量不得低于58%，洋梨丁罐头固形物含量不得低于60%。

5.3.3 糖水浓度

产品的糖水浓度按折光计，浓度为12%~18%。

5.4 锡、总砷、铅的限量

产品的锡、总砷、铅含量应符合GB 11671的规定。

5.5 微生物指标

产品的微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

5.6 缺陷

产品的感官要求和理化要求如不符合技术要求，应记作缺陷。缺陷按表2分类。

表 2

项 目	缺 陷
严重缺陷	有明显异味； 有害物质，如碎玻璃、毛发、昆虫、金属屑等
一般缺陷	有一般极少杂质，如棉线、合成纤维丝等； 感官要求明显不符合技术要求； 净含量超过允许负偏差； 固形物含量超过允许负偏差； 糖水浓度不符合要求

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786的方法执行。

6.2 净含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.3 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.4 糖水浓度

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.5 锡、总砷、铅的限量

按GB 11671规定的方法测定。

6.6 微生物学指标

按GB/T 4789.26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、微生物指标为出厂检验必检项目。

8 标签

8.1 应符合GB 7718的有关规定。产品名称可标注为“糖水洋梨”。

## 3.6

**碎梨块 slice**

将洋梨去皮后切成块形不拘、大小在 30 mm~50 mm 之间的梨块。

## 3.7

**洋梨丁 dice**

将洋梨去皮后切成 10 mm~20 mm 的梨丁。

## 4 产品分类及代号

## 4.1 产品分类

糖水洋梨罐头按内容物分为对开梨块罐头、碎梨块罐头和洋梨丁罐头三类。

## 4.2 糖水洋梨罐头产品代号

4.2.1 对开梨块罐头:产品代号为 612。

4.2.2 碎梨块罐头:产品代号为 612 2。

4.2.3 洋梨丁罐头:产品代号为 612 3。

## 5 技术要求

## 5.1 原辅材料

## 5.1.1 洋梨

果实新鲜、饱满、成熟适度。果肉质细,无明显石细胞,呈黄绿色、黄色、青白色。无霉烂、病虫害及机械伤等。果实横径大于 60 mm。

## 5.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

## 5.1.3 水

应符合 GB 5749 的要求。

## 5.1.4 柠檬酸

应符合 GB 1987 的要求。

## 5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 要求。

表 1

项 目	优 级 品	一 级 品
色泽	果肉呈白色或黄白色,色泽较一致;糖水澄清较透明	果肉色泽正常,允许 30%的果块带轻微的粉红色(以块数计)
滋味、气味	具有糖水洋梨罐头浓郁的风味,甜酸适口,无异味	具有糖水洋梨罐头较好的风味,甜酸适口,无异味
组织及形态	质地柔软,块形完整,咀嚼时无粗石细胞感觉;同一罐内果块(丁)大小均匀,允许有轻微毛边;允许有极少量果肉碎屑	质地柔软,块形基本完整,轻微裂口,过度修整、破损、过硬的果块(丁)不得超过总块数的 25%,咀嚼时允许有轻微粗石细胞感觉;同一罐内果块(丁)大小大致均匀;允许有少量果肉碎屑,但不混浊

## 5.3 理化要求

## 5.3.1 净含量

产品的净含量应符合中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监

## 前 言

本标准代替 GB/T 13211—1991《糖水洋梨罐头》。

本标准与 GB/T 13211—1991 相比主要变化如下:

——修改了标准的适用范围;

——产品质量分级由“优级品”、“一级品”和“合格品”修订为“优级品”和“一级品”;

——修订了感官指标、净含量、固形物含量要求;

——修订了糖水浓度指标。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会提出并归口。

本标准起草单位:中国罐头工业协会、中国食品发酵工业研究院、浙江丰岛食品有限公司。

本标准主要起草人:梁仲康、葛双林、仇凯。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 13211—1991。