

GB/T 13517—2008

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 13517—2008

ICS 67.080.20  
X 77



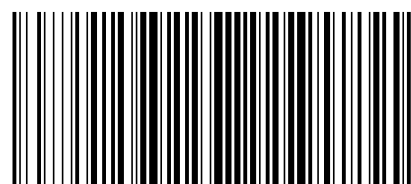
# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13517—2008  
代替 GB/T 13517—1992

## 青豌豆罐头

Canned green peas

(CODEX STAN 58—1981, NEQ)



GB/T 13517—2008

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-34971

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  
青 豌 豆 罐 头  
GB/T 13517—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: 155066·1-34971 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

计量监督管理办法》的规定。

5.3.2 固形物含量

固形物含量不得低于60%。

5.3.3 氯化钠含量

产品中的氯化钠含量为0.8%~1.5%(包含0.8%和1.5%)。

5.4 锡、总砷、铅的限量

产品中的锡、总砷、铅的限量应符合GB 11671的规定。

5.5 微生物指标

产品中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

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味; 硫化铁明显污染内容物; 有有害物质,如碎玻璃、毛发、昆虫、金属屑
一般缺陷	有一般极少杂质,如棉线、合成纤维丝等; 净含量超过允许负偏差; 感官要求有数量限制的指标超标; 固形物含量超过允许负偏差

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法测定。

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 氯化钠含量

按GB/T 12457规定的方法测定。

6.5 锡、总砷、铅的限量

按GB 11671规定的方法执行。

6.6 微生物指标

按GB/T 4789.26规定的方法检验。

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。

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

## 3.6

**虫害豆 worm-eaten peas**

受虫蛀带有痕迹的豌豆。

## 3.7

**破片 pea fragments**

单片叶子、破损子叶和脱落的豌豆皮,不包括已脱皮而仍完整的豌豆。

## 3.8

**外来植物性物质 extraneous plant material**

豆蔓、豆叶、豆荚或非故意添加的无害的植物性物质。

## 4 产品分类及代号

青豌豆按豆粒大小分为 5 类:

4.1 一号豆,直径 5 mm~7 mm,产品代号为 801。

4.2 二号豆,直径 7 mm~8 mm,产品代号为 801 2。

4.3 三号豆,直径 8 mm~9 mm,产品代号为 801 3。

4.4 四号豆,直径 9 mm~10 mm,产品代号为 801 4。

4.5 五号豆,直径 10 mm 以上,产品代号为 801 5。

## 5 技术要求

## 5.1 原辅材料

## 5.1.1 青豌豆

应采用新鲜或速冻良好、未受病虫害侵蚀、成熟适度的青豌豆,不得使用红花豆。

## 5.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

## 5.1.3 水

应符合 GB 5749 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	豆粒为青黄色或淡黄绿色,允许汤汁略有混浊	豆粒为青黄色或淡黄色,允许汤汁中有少量混浊
滋味、气味	具有青豌豆罐头应有的滋味及香味,无异味	
组织形态	质地软硬适度,同一罐中豆粒大小大致均匀;允许污斑豆、红花豆、虫害豆的总量不超过固形物质量(下同)的 1%,轻度斑点豆不超过 4%,破片不超过 8%,黄色豆不超过 1.5%,外来植物性物质不超过 0.5%,但以上五项总量不超过 10%	质地软硬适度,同一罐中豆粒大小大致均匀;允许污斑豆、红花豆、虫害豆的总量不超过固形物质量(下同)的 1%,轻度斑点豆不超过 5%,破片不超过 10%,黄色豆不超过 2%,外来植物性物质不超过 0.5%,但以上五项总量不超过 13%

## 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[2005]第 75 号令《定量包装商品

## 前 言

本标准对应于 CAC CODEX STAN 58—1981《青豌豆罐头》,与 CAC CODEX STAN 58—1981 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB/T 13517—1992《青豌豆罐头》。

本标准与 GB/T 13517—1992 相比主要变化如下:

——修改了标准的适用范围;

——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”;

——修订了感官要求、净含量、固形物含量要求。

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。

本标准主要起草人:郭淑明、梁仲康、仇凯。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 13517—1992。