



中华人民共和国国家标准

GB/T 10784—2020
代替 GB/T 10784—2006

罐头食品分类

Classification of canned food

2020-07-21 发布

2021-08-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 10784—2006《罐头食品分类》，与 GB/T 10784—2006 相比，除编辑性修改外主要变化如下：

- 修改了水产类罐头分类；
- 修改了水果类罐头分类；
- 修改了蔬菜类罐头分类；
- 修改干果和坚果罐头为坚果及籽类罐头；
- 修改谷类和豆类罐头为谷物和杂粮罐头；
- 增加了食用菌罐头；
- 增加了蛋类罐头；
- 其他类罐头中删除了调味类罐头，增加了酱类罐头。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会、厦门银鹭食品集团有限公司、上海梅林正广和股份有限公司、浙江台州一罐食品有限公司、新疆中亚食品研发中心(新康食品)、奥瑞金科技股份有限公司。

本标准主要起草人：仇凯、晁曦、雷益聚、陈军、陈君、陈其钢、陈国辉、陈玉飞、龚经纬、东思源。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 10784—1989、GB/T 10784—2006。

罐 头 食 品 分 类

1 范围

本标准规定了罐头食品的分类原则和类别。

本标准适用于罐头食品的生产、销售、科研、教学及其他相关领域。

2 分类原则

按照不同原料、生产工艺和产品特性进行分类。

3 类别

3.1 畜肉类罐头 **canned meat**

3.1.1 清蒸类畜肉罐头 **canned meat with brine**

将处理后的原料直接装入容器,在罐中按不同品种分别加入食盐、胡椒、洋葱和月桂叶等而制成的罐藏食品。如清蒸猪肉、原汁猪肉、清蒸牛肉等罐头。

3.1.2 调味类畜肉罐头 **canned meat with sauce**

将经过处理、预煮或烹调的肉块装罐后加入调味汁液而制成的罐藏食品。这类罐头按烹调方法不同又可分为红烧、五香、浓汁、油炸、豉汁、咖喱、沙茶、油浸等不同类别。如红烧猪肉、五香牛肉、红烧牛肉、浓汁排骨等罐头。

3.1.3 腌制类畜肉罐头 **canned cured meat**

将处理后的原料经混合盐(食盐、亚硝酸钠、砂糖等按一定配比组成的盐类)腌制等工序制成的罐藏食品。如火腿、午餐肉、咸牛肉、咸羊肉、腊肠等罐头。

3.1.4 烟熏类畜肉罐头 **canned smoked meat**

将经处理后的原料经预腌制、烟熏而制成的罐藏食品。如火腿蛋、烟熏肋肉等罐头。

3.1.5 香肠类畜肉罐头 **canned sausage**

处理后原料经腌制、加香辛料斩拌成肉糜装入肠衣,再经烟熏(烘烤)等工序制成的罐藏食品。如香肠、对肠等罐头。

3.1.6 内脏类畜肉罐头 **canned edible offal**

以猪、牛、羊等内脏及副产品为原料,经处理、调味或腌制后加工成的罐藏食品。如猪舌、卤猪杂等罐头。

3.1.7 其他类畜肉类罐头 **other canned meat**

除上述类别外的肉类罐头,如榨菜肉丝罐头、肉汤类罐头等。