

ICS 67.040
X 70



中华人民共和国国家标准

GB/T 10784—2006
代替 GB/T 10784—1989

罐头食品分类

Classification of canned food

2006-07-18 发布

2006-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准代替 GB/T 10784—1989《罐头食品分类》。

本标准与 GB/T 10784—1989 相比主要变化如下：

——对产品类别进行了重新分类；

——增加了罐头新品种。

本标准由中国轻工业联合会提出。

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归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会。

本标准主要起草人：王柏琴、杨邦英、郭淑明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 10784—1989。

罐 头 食 品 分 类

1 范围

本标准规定了各类罐头食品的分类范围和要求。

本标准适用于界定罐头食品的类别。

2 分类

2.1 畜肉类罐头 **canned meat**

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.1.1 清蒸类畜肉罐头 **canned meat of domestic animal with brine**

将处理后的原料直接装罐,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头产品。如清蒸猪肉、原汁猪肉、清蒸牛肉等罐头。

2.1.2 调味类畜肉罐头 **canned meat of domestic animal 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头产品。这类罐头按烹调方法不同又可分成红烧、五香、浓汁、油炸、豉汁、咖喱、沙茶等不同类别。如红烧猪肉、五香牛肉、红烧牛肉、浓汁排骨等罐头。

2.1.3 腌制类畜肉罐头 **canned cured meat of domestic animal**

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头产品。如火腿、午餐肉、咸牛肉、咸羊肉等罐头。

2.1.4 烟熏类畜肉罐头 **canned smoked meat of domestic animal**

将经处理后的原料经预腌制、烟熏而制成的罐头产品。如火腿蛋、烟熏肋肉等罐头。

2.1.5 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)等工序制成的罐头产品。如香肠、对肠等罐头。

2.1.6 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头产品。如猪舌、卤猪杂等罐头。

2.2 禽类罐头 **canned poultry**

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.2.1 白烧类禽罐头 **canned poultry with brine**

将处理好的原料经切块、装罐,加入少许盐(或稀盐水)等工序制成的罐头产品。如白烧鸡等罐头。

2.2.2 去骨类禽罐头 **canned poultry without bones**

将处理好的原料经去骨、切块、预煮后,加入调味盐(精盐、胡椒粉、味精等)等工序制成的罐头产品。如去骨鸡、去骨鸭等罐头。

2.2.3 调味类禽罐头 **canned dressing poultry**

将处理好的原料切块(或不切块)调味预煮(或油炸)后装罐,再加入汤汁、油等工序制成的罐头产品。这类产品又可分为红烧、咖喱、油炸、陈皮、五香、酱汁、整只、香菇等不同类别。如红烧鸡、咖喱鸭、炸子鸡、全鸡等罐头。

2.3 水产动物类罐头 **canned animality aquatic product**

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.3.1 油浸(熏制)类水产罐头 canned animality aquqtic product with oil

将处理过的原料预煮(或熏制)后装罐,再加入精炼植物油等工序制成的罐头产品。如油浸鲭鱼、油浸烟熏鳗鱼等罐头。

2.3.2 调味类水产罐头 canned dressing animality aquqtic product

将处理好的原料盐渍脱水(或油炸)后装罐,加入调味料等工序制成的罐头产品。这类产品又可分为红烧、茄汁、葱烤、鲜炸、五香、豆豉、酱油等,如茄汁鲭鱼、葱烤鲫鱼、豆豉鲛鱼等罐头。

2.3.3 清蒸类水产罐头 canned animality aquqtic product

将处理好的原料经预煮脱水(或在柠檬酸水中浸渍)后装罐,再加入精盐、味精而制成的罐头产品。如清蒸对虾、清蒸蟹、原汁贻贝等罐头。

2.4 水果类罐头 canned fruit

按加工方法不同,分成下列种类。

2.4.1 糖水类水果罐头 canned fruit with sweet water

把经分级去皮(或核)、修整(切片或分瓣)、分选等处理好的水果原料装罐,加入不同浓度的糖水而制成的罐头产品。如糖水橘子、糖水菠萝、糖水荔枝等罐头。

2.4.2 糖浆类水果罐头 canned fruit with sirup

处理好的原料经糖浆熬煮至可溶性固形物达45%~55%后装罐,加入高浓度糖浆等工序制成的罐头产品。又称为液态蜜饯罐头。如糖浆金橘等罐头。

2.4.3 果酱类水果罐头 canned jam

按配料及产品要求的不同,分成下列种类。

2.4.3.1 果冻罐头 canned jelly

将处理过的水果加水或不加水煮沸,经压榨、取汁、过滤、澄清后加入白砂糖、柠檬酸(或苹果酸)、果胶等配料,浓缩至可溶性固形物65%~70%装罐等工序制成的罐头产品。

2.4.3.1.1 果汁果冻罐头 jelly with syrup

以一种或数种果汁混合,加白砂糖、柠檬酸、增稠剂(或不加)等按比例配料后加热浓缩制成。

2.4.3.1.2 含果块(或果皮)的果冻 jelly with fruit part

以果汁、果块(或先用糖渍成透明的果皮)、白砂糖、柠檬酸、增稠剂等调配而成。如马茉兰。

2.4.3.2 果酱罐头 canned jam

将一种或几种符合要求的新鲜水果去皮(或不去皮)、核(芯)的水果软化磨碎或切块(草莓不切),加入砂糖,熬制(含酸及果胶量低的水果须加适量酸和果胶)成可溶性固形物65%~70%和45%~60%两种固形物浓度,装罐而制成的罐头产品。分为块状或泥状两种。如草莓酱、桃子酱等罐头。

2.4.4 果汁类罐头 canned syrup

将符合要求的果实经破碎、榨汁、筛滤或浸取提汁等处理后制成的罐头产品。按产品品种要求不同可分为:

2.4.4.1 浓缩果汁罐头 canned concentrated syrup

将原果汁浓缩成两倍以上(质量计)的果汁。

2.4.4.2 果汁罐头 canned fumet

由鲜果直接榨出(或浸提)的果汁或由浓缩果汁兑水复原的果汁。分为清汁和浊汁。

2.4.4.3 果汁饮料罐头 canned ade

在果汁中加入水、糖液、柠檬酸等调制而成,其果汁含量不低于10%。

2.5 蔬菜类罐头 canned vegetable

按加工方法和要求不同,分成下列种类。

2.5.1 清渍类蔬菜罐头 canned vegetable with brine

选用新鲜或冷藏良好的蔬菜原料,经加工处理、预煮漂洗(或不预煮),分选装罐后加入稀盐水或糖盐混合液等而制成的罐头产品。如青刀豆、清水笋、清水荸荠、蘑菇等罐头。

2.5.2 醋渍类蔬菜罐头 canned vegetable with vinegar

选用鲜嫩或盐腌蔬菜原料,经加工修整、切块装罐,再加入香辛配料及醋酸、食盐混合液而制成的罐头产品。如酸黄瓜、甜酸莴头等罐头。

2.5.3 盐渍(酱渍)蔬菜罐头 canned salted vegetable

选用新鲜蔬菜,经切块(片)(或腌制)后装罐,再加入砂糖、食盐、味精等汤汁(或酱)而制成的罐头产品。如雪菜、香菜心等罐头。

2.5.4 调味类蔬菜罐头 canned dressing vegetable

选用新鲜蔬菜及其他小配料,经切片(块)、加工烹调(油炸或不油炸)后装罐而制成的罐头产品。如油焖笋、八宝斋等罐头。

2.5.5 蔬菜汁(酱)罐头 canned vegetable juice and vegetable jam

将一种或几种符合要求的新鲜蔬菜榨成汁(或制酱),并经调配、装罐等工序制成的罐头产品。如番茄汁、番茄酱、胡萝卜汁等罐头。

2.6 干果和坚果类罐头 canned nut

以符合要求的坚、干果原料,经挑选、去皮(壳),油炸拌盐(糖或糖衣)后装罐而制成的罐头产品。如花生米、核桃仁等罐头。

2.7 谷类和豆类罐头 canned cereals and pulses

经过处理后的谷类、干果及其他原料(桂圆、枸杞、蔬菜等)装罐制成的罐头产品。如八宝粥、八宝饭、蔬菜粥、茄汁黄豆等罐头。也包括经过处理后的面条、米粉等经油炸或蒸煮、调配装罐制成的罐头产品。如茄汁肉末面、鸡丝炒面等罐头。

2.8 其他类罐头 other canned food**2.8.1 汤类罐头 canned soup**

以符合要求的肉、禽、水产及蔬菜原料,经切块(片或丝)、烹调等加工后装罐而制成的罐头产品。如水鱼汤、猪肚汤、牛尾汤等罐头。

2.8.2 调味类罐头 canned dressing food

以发酵面酱或番茄等为基料,加入多种辅料及香辛料加工制成各种不同口味的调味料,经装罐制成的罐头产品。如香菇肉酱、番茄沙司等罐头。

2.8.3 混合类罐头 canned mixed food

将动物和植物类食品原料分别加工处理,经调配装罐制成的罐头产品。如榨菜肉丝、豆干猪肉等罐头。

2.8.4 婴幼儿辅食罐头 canned infant food

根据婴幼儿不同月龄营养素的要求,将食品原料经加工、研磨等处理制成的泥状罐头食品。如肝泥、菜泥、肉泥等罐头。