

ICS 67.040
X 70



中华人民共和国国家标准

GB/T 10786—2006

代替 GB/T 10786—1989, GB/T 10787—1989, GB/T 10788—1989

罐头食品的检验方法

Analytical methods 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
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准为以下标准的整合修订：

- GB/T 10786—1989《罐头食品的 pH 测定》；
- GB/T 10787—1989《罐头食品中干燥物的测定》；
- GB/T 10788—1989《罐头食品中可溶性固形物含量的测定 折光计法》；
- QB/T 1007—1990《罐头食品净重和固形物含量的测定》；
- QB/T 3599—1999《罐头食品的感官检验》(原 ZB X70 044—1989)。

本标准代替 GB/T 10786—1989、GB/T 10787—1989 和 GB/T 10788—1989。

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、广东省微生物研究所、广州市产品质量监督检验所。

本标准主要起草人：王柏琴、吴清平、邓穗兴、张菊梅、吴玉銮。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 10786—1989；
- GB/T 10787—1989；
- GB/T 10788—1989。

罐头食品的检验方法

1 范围

本标准规定了罐头食品感官检验的方法、可溶性固形物含量的测定方法、净含量和固形物含量的测定方法、pH 测定方法和干燥物含量的测定方法。

本标准适用于各种罐头食品感官质量的检验、净含量和固形物含量的测定；黏稠制品、含悬浮物质的制品以及重糖制品可溶性固形物含量的测定和其他溶解性的物质可溶性固形物含量近似值的测定；果蔬类罐头干燥物含量和 pH 的测定。

2 罐头食品的感官检验

2.1 工具

白瓷盘,匙,不锈钢圆筛(丝之直径 1 mm、筛孔 2.8 mm×2.8 mm),烧杯,量筒,开罐刀等。

2.2 组织与形态检验

2.2.1 畜肉、禽、水产类罐头先经加热至汤汁溶化(有些罐头如午餐肉、凤尾鱼等,不经加热),然后将内容物倒入白瓷盘中,观察其组织、形态是否符合标准。

2.2.2 糖水水果类及蔬菜类罐头在室温下将罐头打开,先滤去汤汁,然后将内容物倒入白瓷盘中观察组织、形态是否符合标准。

2.2.3 糖浆类罐头开罐后,将内容物平倾于不锈钢圆筛中,静置 3 min,观察组织、形态是否符合标准。

2.2.4 果酱类罐头在室温(15℃~20℃)下开罐后,用匙取果酱(约 20 g)置于干燥的白瓷盘上,在 1 min 内视其酱体有无流散和汁液析出现象。

2.2.5 果汁类罐头打开后内容物倒在玻璃容器内静置 30 min 后,观察其沉淀程度,分层情况和油圈现象。

2.2.6 其他类罐头参照上述类似的方法。

2.3 色泽检验

2.3.1 畜肉、禽、水产类罐头在白瓷盘中观察其色泽是否符合标准,将汤汁注入量筒中,静置 3 min 后,观察其色泽和澄清程度。

2.3.2 糖水水果类及蔬菜类罐头在白瓷盘中观察其色泽是否符合标准,将汁液倒在烧杯中,观察其汁液是否清亮透明,有无夹杂物及引起浑浊之果肉碎屑。

2.3.3 糖浆类罐头将糖浆全部倒入白瓷盘中观察其是否浑浊,有无胶冻和有无大量果屑及夹杂物存在。将不锈钢圆筛上的果肉倒入盘内,观察其色泽是否符合标准。

2.3.4 果酱类罐头及番茄酱罐头将酱体全部倒入白瓷盘中,随即观察其色泽是否符合标准。

2.3.5 果汁类罐头倒在玻璃容器中静置 30 min 后,观察其色泽是否符合标准。

2.4 滋味和气味检验

2.4.1 畜肉、禽及水产类罐头,检验其是否具有该产品应有的滋味与气味,有无哈喇味及异味。

2.4.2 果蔬类罐头,检验其是否具有与原果、蔬相近似之香味。果汁类罐头应先嗅其香味(浓缩果汁应稀释至规定浓度),然后评定酸甜是否适口。

2.4.3 参加感官检验人员须有正常的味觉与嗅觉,感官鉴定过程不得超过 2 h。