



中华人民共和国国家标准

GB/T 13211—XXXX
代替 GB/T 13211-2008

梨罐头质量通则

General quality requirements for canned pears

(CODEX STAN 319-2018, Standard for certain canned fruits, NEQ)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2022-2-22)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替GB/T 13211—2008《糖水洋梨罐头》，与GB/T 13211—2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改标准名称为《梨罐头质量通则》；
- 增加了“引言”内容；
- 更改了适用范围，并在产品描述内容增加“不添加防腐剂”表述（见1，2008年版的第1章）；
- 删除了“糖水洋梨罐头”、“过度修整”、“破损”、“毛边”、“对开梨块”、“碎梨块”、“洋梨丁”的定义，增加了“石细胞”、“不规则丁”和“碎屑”的定义（见3，2008年版的第3章）；
- 更改了产品分类和代号（见4，2008年版的第4章）；
- 原辅材料要求中更改了梨原料要求，增加了冰糖、液体糖、果葡糖浆、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬汁（浆）、果蔬发酵汁、含乳（奶）饮料等辅料的要求，删除了柠檬酸的要求（见5.1，2008年版的5.1）；
- 更改了感官要求，产品分级由“优级品”和“一级品”更改为“优级品”、“一级品”和“合格品”（见5.2，2008年版的5.2）；
- 更改了固形物含量（见5.3，2008年版的5.3.2）、可溶性固形物含量（见5.3，2008年版的5.3.3），增加了pH要求（见5.3）；
- 删除了锡、总砷、铅限量（2008年版的5.4）、微生物指标（2008年版的5.5）和缺陷（2008年版的5.6）要求；
- 更改了检验规则（见7，2008年版的第7章）；
- 更改了标签要求（见8，2008年版的第8章）；
- 更改了包装、运输和贮存要求（见8，2008年版的第9章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准参考国际食品法典委员会（CAC）CODEX STAN 319-2018《特定罐装水果标准》编制，一致性程度为非等效。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1991年首次发布为GB/T 13211—1991，2008年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

引言

梨属于蔷薇科（*Rosaceae*）苹果亚科（*Maloideae*）梨属（*Pyrus L.*）植物，多年生落叶乔木果树。我国现有梨属植物15种，脱萼组：杜梨、白梨、豆梨、川梨、褐梨、沙梨；宿萼组：杏叶梨、西洋梨、河北梨、滇梨、麻梨、新疆梨、秋子梨、木梨；其他：岭南梨等。适合罐装加工的有白梨、沙梨、西洋梨、河北梨、新疆梨、秋子梨等，多分布在华北、东北、西北及长江流域各省。

梨的果实形状有圆形的，也有基部较细尾部较粗的，即俗称的“梨形”；不同品种的果皮颜色大相径庭，有黄色、绿色、黄中带绿、绿中带黄、黄褐色、绿褐色、红褐色、褐色，个别品种亦有紫红色；野生梨的果径较小，在1到4厘米之间，而人工培植的品种果径可达8厘米，长度可达18厘米。

梨罐头质量通则

1 范围

本文件界定了梨罐头的术语和定义，规定了梨罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于以新鲜、冷藏、冷冻的梨或罐装梨为主要原料，不添加防腐剂，经加工处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 317 白砂糖
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB 21732 含乳饮料
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 35883 冰糖
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4093 液体糖
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- QB/T 5356 果蔬发酵汁

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

石细胞 stone cells

梨的果肉近核部位具有的较厚木质化次生壁的细胞质坚硬的细胞。

3.2

不规则丁 irregular dice

梨经去皮、去核后切成的形状大小不规则的梨丁。

3.3

碎屑 fragment

梨在修整过程中自然形成的碎梨组织（包括梨肉、梨核、梨皮等组织）。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 按固形物形态不同分类

按固形物形态不同分为：

- 二开梨罐头：梨经去皮去核后，纵切成1/2的梨块；
- 四开梨罐头：梨经去皮去核后，纵切成1/4的梨块；
- 梨条罐头：梨经去皮去核后，纵切成1/6或1/8的梨条；
- 梨块罐头：梨经去皮去核后，切成块形不拘，大小在30 mm~50 mm之间的梨块；
- 梨丁罐头：梨经去皮去核后，切成大小在30 mm以下的规则丁；
- 不规则梨丁罐头：梨经去皮去核切丁后，切成大小在30 mm以下的不规则丁。
- 梨球罐头：梨经去皮去核后，切成单粒克重8~12 g的梨球。
- 梨浆罐头：梨经去皮去核后，将果肉打成浆状的液态梨浆。

4.1.2 按汤汁不同分类

按汤汁不同分为：

- 糖水型：汤汁为白砂糖、冰糖、液体糖或果葡糖浆中一种或多种的水溶液；
- 果蔬汁型：汤汁为水果（浆）、蔬菜汁（浆）、浓缩果汁（浆）或浓缩蔬菜汁（浆）的水溶液；
- 混合型：汤汁为白砂糖、冰糖、液体糖、果葡糖浆、甜味剂、含乳（奶）饮料、酸味剂、果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬发酵汁、植物提取物、植物发酵液等两种以上（包含两种）物质的水溶液；
- 清水型：汤汁为清水；
- 甜味剂型：汤汁为甜味剂的水溶液。

4.2 产品代号

可按照 GB/T 41900 根据实际需要参考表 1 进行标示。

表1 梨罐头产品代号

项目	产品代号				
	糖水型	果蔬汁型	混合型	清水型	甜味剂型
二开梨罐头	糖水二开洋梨罐头：612 其他：647	647J	647B	647W	647T
四开梨罐头	647 1	647J 1	647B 1	647W 1	647T 1
梨条罐头	647 2	647J 2	647B 2	647W 2	647T 2
梨块罐头	糖水洋梨块罐头：612 2 其他：647 3	647J 3	647B 3	647W 3	647T 3
梨丁罐头	糖水洋梨丁罐头：612 3	647J 4	647B 4	647W 4	647T 4

	其他: 647 4				
不规则梨丁罐头	647 5	647J 5	647B 5	647W 5	647T 5
梨球罐头	647 6	647J 6	647B 6	647W 6	647T 6
梨浆罐头	647 7	647J 7	647B 7	647W 7	647T 7

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 梨

应新鲜、冷藏或速冻良好，大小适中、成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪、霉烂，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象。应选择肉质厚，果心小，质地细而致密，轻微或少量石细胞，有香气，酸甜味浓，不易变色的品种。果实横径一般在50 mm以上。可采用罐装梨，罐装梨应符合本文件质量要求。

5.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.3 冰糖

应符合GB/T 35883的要求。

5.1.4 液体糖

应符合QB/T 4093的要求。

5.1.2 果葡糖浆

应符合GB/T 20882.4的要求。

5.1.5 浓缩果蔬汁（浆）和果蔬汁（浆）

应符合GB/T 31121的要求。

5.1.6 果蔬发酵汁

应符合QB/T 5356的要求。

5.1.7 含乳（奶）饮料

应符合GB/T 21732的要求。

5.1.8 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.9 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目		优 极 品	一 级 品	合 格 品
色 泽	固形物	果肉呈白色、黄白色、浅黄白色，色泽较一致	果肉色泽正常，可有极少量轻微变色果块	果肉色泽正常，可有少量轻微变色果块
	汤汁	糖水型、甜味剂型、清水型：汤汁澄清透明 果蔬汁型、混合型：具有该产品汤汁应有的色泽	糖水型、甜味剂型、清水型：汤汁澄清较透明 果蔬汁型、混合型：具有该产品汤汁应有的色泽	
滋味、气味		具有该产品应有的滋味、气味，无异味		
组 织 形 态	固形物	组织：软硬适度，不应有明显的石细胞	组织：软硬较适度，允许有轻微石细胞	组织：软硬较适度，允许有少量石细胞
		形态：块形完整，可有轻微毛边；过度修整、毛边、机械伤、去核不良、轻微裂口的总重量不应超过总固形物重量的15%；可有果皮残留，果皮残留量应 $\leq 5 \text{ cm}^2/\text{kg}$ 。二开梨罐头产品中单块果肉的重量应 $\geq 20 \text{ g}$ ，四开梨罐头产品中单块果肉的重量应 $\geq 12 \text{ g}$ ，梨球罐头产品中单块果肉最小的重量应为 9 g	形态：块形基本完整，可有轻微毛边；过度修整、毛边、机械伤、去核、轻微裂口的总重量不应超过总固形物重量的20%（碎丁除外）；可有果皮残留，果皮残留量应 $\leq 10 \text{ cm}^2/\text{kg}$ 。二开梨罐头产品中单块果肉的重量应 $\geq 20 \text{ g}$ ，四开梨罐头产品中单块果肉的重量应 $\geq 10 \text{ g}$ ，梨球罐头产品中单块果肉的重量应 $\geq 8 \text{ g}$	形态：块形基本完整，可有轻微毛边；过度修整、毛边、机械伤、去核不良、轻微裂口的总重量不应超过总固形物重量的25%（碎丁除外）；可有果皮残留，果皮残留量应 $\leq 15 \text{ cm}^2/\text{kg}$ 。二开梨罐头产品中单块果肉的重量应 $\geq 17 \text{ g}$ ，四开梨罐头产品中单块果肉的重量应 $\geq 9 \text{ g}$ ，梨球罐头产品中单块果肉的重量应 $\geq 7 \text{ g}$
	均匀度：同一罐内果块大小均匀。二开、四开梨、梨条、和梨球罐头的最大果肉重量不应超过最小果肉重量的2倍；梨丁罐头中不规则丁重量不应超过固形物总重量的8%	均匀度：同一罐内果块大小均匀。两开、四开梨片和梨条、梨球：最大果肉重量不应超过最小果肉重量的2.5倍；梨条：破损（不完整）的梨条重量不应超过总固形物重量的5%。梨丁：不规则丁重量不应超过总固形物重量的10%。梨球：破损（不完整）的梨球重量不应超过总固形物重量的8%	均匀度：同一罐内果块大小均匀。两开、四开梨片和梨条、梨球：最大果肉重量不得超过最小果肉重量的3倍；梨条：破损（不完整）的梨条重量不应超过总固形物重量的10%。梨丁：不规则丁重量不应超过总固形物重量的12%。梨球：破损（不完整）的梨球重量不应超过总固形物重量的16%	
	汤汁	可有极少量碎屑。果蔬汁型和混合型的果蔬汁（浆）汤汁细腻均匀，静置后可有极少量果肉微粒沉淀，含乳（奶）饮料的汤汁呈均匀细	汤汁可有少量碎屑。 果蔬汁型和混合型的果蔬汁（浆）汤汁细腻均匀，静置后可有少量果肉微粒沉淀，含乳（奶）饮料的汤汁呈均匀细腻的乳浊液，无分层现象，可有少量沉淀	

		腻的乳浊液，无分层现象， 可有极少量沉淀	
杂 质		无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	理化指标		
	优级品	一级品	合格品
固形物含量，%	每批产品的平均固形物含量应不低于标示值，且应 ≥ 55	每批产品的平均固形物含量应不低于标示值，且应 ≥ 50	
可溶性固形物含量(20℃,按折光计法) ^a ，%	7~22		
pH	3.2~4.2		
^a 清水型和甜味剂型除外。			

5.4 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不低于标示值。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786规定的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.2 可溶性固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.3 pH

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.3 净含量

按GB/T 10786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、可溶性固形物含量指标为出厂质量检验必检项目。

8 标签、包装、运输和贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 41900 罐头食品代号
-