

UDC 664.93
X 71



中华人民共和国国家标准

GB/T 13514—92

清 蒸 牛 肉 罐 头

Canned steamed beef

1992-06-12 发布

1993-03-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

清 蒸 牛 肉 罐 头

GB/T 13514—92

Canned steamed beef

1 主题内容与适用范围

本标准规定了清蒸牛肉罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以牛肉为原料经去皮等加工处理、生装罐、加调味料、密封、杀菌制成的清蒸牛肉罐头。

2 引用标准

- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.6 食品中脂肪的测定方法
- GB 5461 食用盐
- GB 7900 白胡椒
- GB 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉
- GB 13100 肉类罐头食品卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- ZB X70 004 罐头食品的感官检验
- ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- QB 1006 罐头食品检验规则
- QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

3 术语

3.1 粗组织膜

指嚼不烂、不透明的筋膜。

3.2 碎裂

指肉块在杀菌后分离断裂、失去原来形状的现象。

4 产品分类

清蒸牛肉罐头的产品代号为 151。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 牛肉：应符合 GB 9960 的要求。

5.1.2 洋葱：采用品质良好、无霉烂变质的鲜、干球形葱头。

国家技术监督局 1992-06-12 批准

1993-03-01 实施