

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
中国国家标准化管理委员会

发布

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为红烧、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 aquqtic product**

按加工及调味方法不同,分成下列种类。