

ICS 67.120.10
分类号: X 71
备案号: 49684-2015

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1351—2015
代替 QB/T 1351—1991

云腿罐头

Canned yunnan ham

(CODEX STAN 96-1981, Standard for cooked cured ham, NEQ)

2015-04-30 发布

2015-10-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替QB/T 1351—1991《云腿罐头》。

本标准与QB/T 1351—1991 相比，除编辑性修改外主要技术差异如下：

- 产品质量等级修订为“优级品和普通品”；
- 取消产品氯化钠含量指标；
- 取消按罐型对产品固形物的规定，规定下限；
- 取消产品缺陷指标，感官要求中增加“杂质”技术要求。

本标准使用重新起草法参考国际食品法典委员会（CAC）CODEX STAN 96-1981《经烹制的腌制火腿》（英文版）编制，与CODEX STAN 96-1981的一致性程度为非等效。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：昆明德和罐头食品有限责任公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准起草人：王兵、仇凯、郑励萍。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1351—1991；
- QB 411—1964。

云腿罐头

1 范围

本标准规定了云腿罐头的术语和定义、产品分类、代号、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以腌制、发酵过的猪后腿为原料，经烧洗、撬骨、切片（块）、装罐、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4631 罐头食品的包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

针眼肉 **pinprick meat**

在使用检针检验火腿香味的过程中，检针通过肉组织而留下的黄色针迹。

4 产品分类、代号

按照内容物形状分为：

- 云腿大片罐头（产品代号为：031 1）：云腿切成厚 2.5 mm～4.0 mm，折叠成长约 80 mm，宽 40 mm～50 mm，切边整齐，肉片上无黄色的针眼，按两层瘦肉一层肥肉之比例制成的罐头；
- 云腿小片罐头（产品代号为：031 2）：用切云腿大片余下的较小肉片，按瘦肉 60%、肥肉 40% 的大致比例制成的罐头；
- 云腿腱肉罐头（产品代号为：063）：用小片末端 40 mm～50 mm 长的蹄筋及肌肉和胫头顶部呈半透明的硬筋分别切成 20 mm～30 mm 见方的小块制成的罐头。

5 要求

5.1 原料

采用来自非疫区、健康良好的猪后腿，经腌制6个月以上，发酵良好，香味正常，肉质饱满、边皮少、无异味。不可采用宰前宰后吹气的猪腿作原料。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	优级品	普通品
色 泽	肉色正常，肥肉呈淡黄色，瘦肉呈棕红色，汤汁呈淡红色	肉色正常，肥肉呈白色至淡黄色，瘦肉呈淡棕色至暗棕红色，汤汁呈淡红色至棕红色
滋味、气味	具有云腿罐头特有的香味，无异味	具有云腿罐头应有的香味，无异味
组织形态	组织软硬适度。大片装肉片迭齐、完整，表面呈肥瘦肉夹花之花纹；小片装肥瘦肉搭配均匀；腱肉装有呈冻状蹄筋2块~3块	组织软硬尚适度，允许少量针眼肉存在。大片装肉尚迭齐、完整，表面有肥瘦肉夹花之花纹；小片装肥瘦肉搭配尚均匀；腱肉装有呈冻状蹄筋1块
杂 质	允许内容物表面有少量不大于2 mm的黑色焦糊颗粒，无其他外来杂质	

5.3 理化要求

5.3.1 净含量

应符合相关标准和规定。

5.3.2 固形物含量

产品的固形物含量不应低于 80%。

5.3.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.3.4 污染物指标

应符合GB/T 2762对应条款的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

6.2 净含量和固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

6.3 污染物指标

按GB 2762规定的方法进行检验。

6.4 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法进行检验。

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、微生物指标为出厂检验项目。

8 包装、标志、运输和贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
云腿罐头
QB/T 1351—2015

*

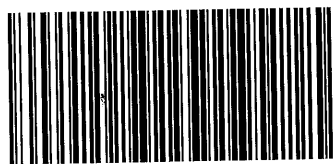
中国轻工业出版社出版发行
地址：北京东长安街6号
邮政编码：100740
发行电话：(010)65241695
网址：<http://www.chlip.com.cn>
Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑
地址：北京西城区下斜街29号
邮政编码：100053
电话：(010)68049923/24/25

*

版权所有 侵权必究
书号：155019·4513

印数：1—200册 定价：14.00元



QB/T 1351—2015