

UDC 664.8.036.5/.6.001.33
X 70



中华人民共和国国家标准

GB 10784—89

罐 头 食 品 分 类

Classification of canned food

1989-03-31发布

1990-01-01实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

罐 头 食 品 分 类

GB 10784—89

Classification of canned food

1 主题内容与适用范围

本标准规定了各类罐头食品的分类范畴。

本标准适用于将符合要求的原料经处理、分选、修整、烹调(或不经烹调)、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的所有罐头食品。

2 产品分类

2.1 肉类

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.1.1 清蒸类肉罐头: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、原汁猪肉等罐头。

2.1.2 调味类肉罐头: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成红烧、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、浓汁排骨等罐头。

2.1.3 腌制类肉罐头: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)腌制而制成的罐头产品。如火腿、午餐肉,咸牛、羊肉等罐头。

2.1.4 烟熏类肉罐头:将经处理后的原料再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 香肠类肉罐头: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)制成的罐头产品。如香肠、对肠等罐头。

2.1.6 内脏类肉罐头: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

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:将处理好的原料经切块、装罐,加入少许盐(或香料或稀盐水)而制成的罐头产品。如白烧鸡等罐头。

2.2.2 去骨类禽罐头: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)而制成的罐头产品。如去骨鸡、去骨鸭等罐头。

2.2.3 调味类禽罐头:将处理好的原料切块(或不切块)调味预煮(或油炸)后装灌,再加入汤汁、油等而制成的罐头产品。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 水产类

按加工及调味方法不同,分成下列种类。

2.3.1 油浸(熏制)类水产罐头:将处理过的原料预煮(或熏制)后装罐,再加入精炼植物油而制成的罐