



中华人民共和国国家标准

GB/T 13208—2024

代替 GB/T 13208—2008

芦笋罐头质量通则

General quality requirements for canned asparagus

2024-11-28 发布

2025-12-01 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 13208—2008《芦笋罐头》，与 GB/T 13208—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了芦笋罐头的定义，增加了“空心笋”“纤维化笋”“畸形笋”“瑕疵笋”的术语和定义（见第 3 章，2008 年版的第 3 章）；
- b) 更改了产品分类及代号（见第 4 章，2008 年版的第 4 章）；
- c) 更改了原辅材料要求（见 5.1，2008 年版的 5.1）；
- d) 更改了感官要求（见 5.2，2008 年版的 5.2）；
- e) 更改了理化指标中固形物含量、氯化钠含量的要求和净含量要求，并删除了食品安全指标要求（见 5.3、5.4，2008 年版的 5.3、5.4、5.5）；
- f) 删除了“缺陷”要求（见 2008 年版的 5.6）；
- g) 更改了试验方法，删除了汤汁中碎屑、食品安全的试验方法（见 6.1.1、6.1.2，2008 年版的 6.4、6.5、6.6、6.7、6.8）；
- h) 更改了标签、包装、标志、运输和贮存要求（见第 8 章，2008 年版的第 8 章、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：青岛开创食品有限责任公司、福建紫山集团股份有限公司、福建同发食品集团有限公司、立兴集团有限公司、厦门泓益检测有限公司、昆明理工大学、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：罗运红、林东、陈燕莪、李东光、赵叶祺、易俊洁、东思源、晁曦、张宇聪、王伟、刘有千、仇凯、刘志佳、陈妙瑞。

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 13208—1991，2008 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

芦笋罐头质量通则

1 范围

本文件规定了芦笋罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求和检验规则以及标签、包装、标志、运输和贮存的内容,描述了相应的试验方法,同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于芦笋罐头的生产、检验和销售。

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

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

芦笋罐头 **canned asparagus**

以芦笋(*Asparagus officinalis* L.)嫩茎为主要原料,经预处理、添加或不添加辅料,加工制成的罐藏食品。

3.2

空心笋 **hollow asparagus**

笋体基部中心部位空洞凹心,质地坚硬,但仍可食用的芦笋。

[来源:SN/T 0626.3—2015,3.8.2,有修改]

3.3

纤维化笋 **fibrous asparagus**

笋体质地坚硬,有明显的纤维感,但仍可食用的芦笋。

3.4

畸形笋 **deformed asparagus**

由于原料生长不良造成嫩茎弯曲、卷曲、扁平、开裂或断裂等形态异常的芦笋。

3.5

瑕疵笋 **damaged asparagus**

存在仍可食用的轻微变色、机械性损伤或病虫害等情况的芦笋。