



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13210—2024

代替 GB/T 13210—2014

## 柑橘罐头质量通则

General quality requirements for canned citrus fruits

2024-04-25 发布

2024-11-01 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 13210—2014《柑橘罐头》，与 GB/T 13210—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了适用范围(见第 1 章,2014 年版的第 1 章)；
- 更改了囊衣、全去囊衣柑橘瓣、白点、白色混浊、碎瓣、瘪子、破囊胞、囊胞破碎率的术语和定义,增加了整瓣、碎屑、橘络的术语和定义,删除了颗粒分明的术语和定义(见第 3 章,2014 年版的第 3 章)；
- 更改了柑橘罐头的分类和代号(见第 4 章,2014 年版的第 4 章)；
- 增加了加工用柑橘的参考要求,并且更改了原辅材料的要求(见 5.1)；
- 更改了感官要求,更改了柚子罐头感官要求,更改了橘子罐头组织形态优质品橘瓣破碎率的指标,增加了葡萄柚(西柚)和柠檬罐头感官要求(见 5.2,2014 年版的 5.2)；
- 更改了净含量要求、固形物含量要求和可溶性固形物含量要求(见 5.3,2014 年版的 5.3.1、5.3.2 和 5.3.3)；
- 删除了 pH 指标(见 2014 年版的 5.3.4)；
- 删除了卫生要求(见 2014 年版的 5.4)；
- 更改了包装、标志、运输和贮存要求(见第 8 章,2014 年版的第 8 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：浙江台州一罐食品有限公司、欢乐家食品集团股份有限公司、大连真心罐头食品有限公司、湖南家家红食品有限公司、中国罐头工业协会、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国人民解放军联勤保障部队军需能源质量监督总站、漳州市陈宇贸易有限公司、浙江丰岛食品股份有限公司、青岛开创食品有限责任公司、台州市通益机械设备有限公司、安徽宿州科技食品有限公司、天津科技大学、浙江华才检测技术有限公司、广电计量检测集团股份有限公司、尚好科技有限公司。

本文件主要起草人：孙敏华、郭丽蓉、王新梅、聂正明、黄洪舸、刘有千、东思源、赵俊杰、陈俊兴、唐莉明、仇凯、潘新春、王迪、晁曦、潘锐、杜欣军、张宇聪、王潇、张志伟、廖杰、王海鸣、刘永文、胡爱军、王亚、刘家鸣。

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 13210—1991,2014 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

# 柑橘罐头质量通则

## 1 范围

本文件界定了柑橘罐头的术语和定义,规定了柑橘罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求和检验规则以及包装、标志、运输和贮存的内容,描述了试验方法,并给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于以新鲜、冷藏、冷冻柑橘或罐装柑橘为主要原料,不添加防腐剂,经加工、分级、装罐、加汤汁、排气、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/T 317 白砂糖
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB/T 35883 冰糖
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4093 液体糖
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- QB/T 5356 果蔬发酵汁

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 囊衣 **membrane**

柑橘果肉瓣外面包裹的薄膜。

### 3.2

#### 全去囊衣柑橘瓣 **membrane-removed citrus segment**

将柑橘果肉瓣外面包裹的薄膜全部除去的柑橘瓣。

### 3.3

#### 白点 **white point**

柑橘瓣表面由汁囊柄部产生的以橙皮苷为主的白色点状物。

### 3.4

#### 白色混浊 **white sediment**

柑橘罐头中因橙皮苷等白色物质析出在汤汁中引起的混浊或沉淀现象。