



中华人民共和国国家标准

GB/T 10784—2020
代替 GB/T 10784—2006

罐头食品分类

Classification of canned food

2020-07-21 发布

2021-08-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 10784—2006《罐头食品分类》，与 GB/T 10784—2006 相比，除编辑性修改外主要变化如下：

- 修改了水产类罐头分类；
- 修改了水果类罐头分类；
- 修改了蔬菜类罐头分类；
- 修改干果和坚果罐头为坚果及籽类罐头；
- 修改谷类和豆类罐头为谷物和杂粮罐头；
- 增加了食用菌罐头；
- 增加了蛋类罐头；
- 其他类罐头中删除了调味类罐头，增加了酱类罐头。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会、厦门银鹭食品集团有限公司、上海梅林正广和股份有限公司、浙江台州一罐食品有限公司、新疆中亚食品研发中心(新康食品)、奥瑞金科技股份有限公司。

本标准主要起草人：仇凯、晁曦、雷益聚、陈军、陈君、陈其钢、陈国辉、陈玉飞、龚经纬、东思源。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 10784—1989、GB/T 10784—2006。



罐 头 食 品 分 类

1 范围

本标准规定了罐头食品的分类原则和类别。
本标准适用于罐头食品的生产、销售、科研、教学及其他相关领域。

2 分类原则

按照不同原料、生产工艺和产品特性进行分类。

3 类别

3.1 畜肉类罐头 **canned meat**

3.1.1 清蒸类畜肉罐头 **canned meat with brine**

将处理后的原料直接装入容器,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藏食品。如清蒸猪肉、原汁猪肉、清蒸牛肉等罐头。

3.1.2 调味类畜肉罐头 **canned meat 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藏食品。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、油浸等不同类别。如红烧猪肉、五香牛肉、红烧牛肉、浓汁排骨等罐头。

3.1.3 腌制类畜肉罐头 **canned cured meat**

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藏食品。如火腿、午餐肉、咸牛肉、咸羊肉、腊肠等罐头。

3.1.4 烟熏类畜肉罐头 **canned smoked meat**

将经处理后的原料经预腌制、烟熏而制成的罐藏食品。如火腿蛋、烟熏肋肉等罐头。

3.1.5 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)等工序制成的罐藏食品。如香肠、对肠等罐头。

3.1.6 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藏食品。如猪舌、卤猪杂等罐头。

3.1.7 其他类畜肉类罐头 **other canned meat**

除上述类别外的肉类罐头,如榨菜肉丝罐头、肉汤类罐头等。

3.2 禽类罐头 **canned poultry**

3.2.1 白烧类禽罐头 **canned poultry with brine**

将处理好的原料经切块或不切块、装罐,加入少许盐(或稀盐水)等工序制成的罐藏食品。如白烧鸡罐头等。

3.2.2 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)等工序制成的罐藏食品。如去骨鸡、去骨鸭等罐头。

3.2.3 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、油等工序制成的罐藏食品。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、咖喱鸡、炸子鸡、全鸡等罐头。

3.2.4 其他禽类罐头 **other canned poultry**

除上述类别外的禽类罐头。

3.3 水产类罐头 **canned aquatic product**

3.3.1 油浸(熏制)类水产罐头 **canned aquatic animal product with oil**

将处理过的原料预煮(或熏制)后装罐,再加入植物油等工序制成的罐藏食品。如油浸鲭鱼、油浸烟熏鳗鱼等罐头。

3.3.2 调味类水产罐头 **canned dressing aquatic animal product**

将处理好的原料盐渍脱水(或油炸)后装罐,加入调味料等工序制成的罐藏食品。这类产品又可分为红烧、茄汁、葱烤、鲜炸、五香、豆豉、酱油等,如茄汁鲭鱼、葱烤鲫鱼、豆豉鲛鱼等罐头。

3.3.3 清蒸类水产罐头 **canned aquatic animal product**

将处理好的原料经预煮脱水(或在柠檬酸水中浸渍)后装罐,再加入精盐、味精而制成的罐藏食品。如清蒸对虾、清蒸蟹、原汁贻贝等罐头。

3.3.4 藻类罐头 **canned algae**

选用新鲜、冷藏或干燥良好的藻类,经加工处理、预煮或不预煮,分选装罐后调味或不调味而制成的罐藏食品。如海带罐头等。

3.4 水果类罐头 **canned fruit**

3.4.1 糖浆型水果罐头 **canned fruit with heavy syrup**

处理好的原料经糖浆熬煮至可溶性固形物达45%~55%后装罐,加入高浓度糖浆等工序制成的罐藏食品。又称为液态蜜饯罐头。如糖浆金橘等罐头。

3.4.2 糖水型水果罐头 **canned fruit with syrup**

把经分级去皮(或核)、修整、分选等处理好的水果原料装罐,加入不同浓度的糖水而制成的罐藏食

品。如糖水橘子、糖水菠萝、糖水荔枝、糖水椰果等罐头。

3.4.3 果汁型水果罐头 **canned fruit with juice**

把经分级去皮(或核)、修整、分选等处理好的水果原料装罐,加入汤汁为水和果汁的混合液而制成的罐藏食品。

3.4.4 混合型水果罐头 **canned fruit mixed liquid**

把经分级去皮(或核)、修整、分选等处理好的水果原料装罐,加入汤汁为果汁、白砂糖、果葡糖浆、甜味剂 4 种中不少于两种的水溶液而制成的罐藏食品。

3.4.5 甜味剂型水果罐头 **canned fruit with sweetener liquid**

把经分级去皮(或核)、修整、分选等处理好的水果原料装罐,加入汤汁为甜味剂的水溶液而制成的罐藏食品。

3.4.6 清水型水果罐头 **canned fruit with water**

把经分级去皮(或核)、修整、分选等处理好的水果原料装罐,加入清水而制成的罐藏食品。

3.4.7 干装型水果罐头 **canned fruit in solid pack**

水果经过预处理、切块(或去皮去核整果)、抽空、脱水或不脱水、装罐等工序制成的罐藏食品。如干装苹果罐头等。

3.4.8 果冻及果酱类水果罐头 **canned jam**

3.4.8.1 水果冻类罐头 **canned jelly**

将处理过的水果加水或不加水煮沸,经压榨、取汁、过滤、澄清后加入白砂糖、柠檬酸(或苹果酸)、果胶等配料制成的罐藏食品。

3.4.8.2 果酱罐头 **canned jam**

以新鲜、冷藏、冷冻或速冻的一种或几种水果为原料,经预处理、打浆(切片)、调配、浓缩、装罐、密封、杀菌、冷却等制成的罐藏食品。如草莓酱、桃子酱、什锦果酱等罐头。

3.4.8.3 果泥罐头 **canned crushed fruit**

以新鲜或经速冻冷藏的一种或几种水果为原料,经加工制成的泥糊状或碎泥状罐藏食品。

3.4.9 果汁类罐头 **canned juice**

将符合要求的果实经破碎、榨汁、筛滤或浸取提汁等处理后制成的罐藏食品。

3.4.9.1 浓缩果汁罐头 **canned concentrated juice**

将原果汁浓缩两倍以上(质量计)制成的果汁罐头。

3.4.9.2 果汁罐头 **canned fruit**

由鲜果直接榨出(或浸提)的果汁或由浓缩果汁兑水复原的果汁罐头。分为清汁和浊汁。

3.4.9.3 果汁饮料罐头 **canned ade**

在果汁中加入水、糖液、柠檬酸等调制而成的罐藏食品。

3.4.10 水果饮料罐头 **canned fruit drink**

以水,新鲜、冷藏、速冻或罐藏水果为主要原料,添加或不添加其他原辅料和(或)食品添加剂,经加工处理、装罐、加汤汁、密封、杀菌、冷却而制成,其固形物含量小于同类型水果罐头的罐藏食品。

3.5 蔬菜类罐头 **canned vegetable**

3.5.1 清渍类蔬菜罐头 **canned vegetable with brine**

选用新鲜、冷藏、冷冻或速冻良好的蔬菜原料,经加工处理、预煮漂洗(或不预煮),分选装罐后加入稀盐水或糖盐混合液等而制成的罐藏食品。如青刀豆、清水笋、清水荸荠等罐头。

3.5.2 醋渍类蔬菜罐头 **canned vegetable with vinegar**

选用鲜嫩或盐腌蔬菜原料,经加工修整、切块装罐,再加入香辛配料及醋酸、食盐混合液而制成的罐藏食品。如酸黄瓜、甜酸藠头等罐头。

3.5.3 盐渍(酱渍)蔬菜罐头 **canned salted vegetable**

选用新鲜蔬菜,经切块(片)(或腌制)后装罐,再加入食糖、食盐、味精等汤汁(或酱)而制成的罐藏食品。如雪菜、香菜心等罐头。

3.5.4 调味类蔬菜罐头 **canned vegetable with dressing**

选用新鲜蔬菜及其他小配料,经切片(块)、加工烹调(油炸或不油炸)后装罐而制成的罐藏食品。如油焖笋、薯类罐头等罐头。

3.5.5 蔬菜汁(酱)罐头 **canned vegetable juice and vegetable jam**

将一种或几种符合要求的新鲜蔬菜榨成汁(或制酱),并经调配、装罐等工序制成的罐藏食品。如番茄汁、番茄酱、胡萝卜汁等罐头。

3.6 食用菌罐头 **canned mushroom**

选用新鲜、冷藏或干燥良好的食用菌原料,经加工处理、预煮漂洗(或不预煮),分选装罐后调味或不调味而制成的罐藏食品。如调味食用菌罐头、油浸食用菌罐头、清渍类食用菌罐头、盐腌类食用菌罐头、食用菌酱罐头。

3.7 坚果及籽类罐头 **canned nuts and seeds**

以符合要求的坚果和籽类为主要原料,经挑选、去皮(壳),杀菌或油炸拌盐(糖或糖衣)或烘焙/炒制后制成的罐藏食品。如花生米、板栗罐头、核桃仁等罐头。

3.8 谷物和杂粮罐头 **canned cereals and pulses**

以谷类和(或)杂粮为主要原料,添加或不添加水果(包括干果)、蔬菜、乳制品、肉类等原料中的一种或多种,经处理装罐制成的罐藏食品。如粥类、八宝饭、烤麸、粽子、牛奶米布丁等罐头。

3.9 蛋类罐头 **canned egg**

以禽蛋为主要原料,经加工制成的罐藏食品。如鹌鹑蛋罐头等。

3.10 婴幼儿辅食罐头 **canned infant supplementary food**

食品原料经处理、灌装、密封、杀菌或无菌罐装后达到商业无菌,可在常温下保存的适于6月龄以上婴幼儿食用的罐藏食品。包括泥(糊)状、颗粒状、汁类、片(块)状等罐藏食品。

3.11 其他类罐头 **other canned food**

3.11.1 汤类罐头 **canned soup**

以符合要求的肉、禽、水产及蔬菜等原料,经切块(片或丝)、烹调等加工后装罐制成的罐藏食品。如水鱼汤、猪肚汤、牛尾汤等罐头。

3.11.2 酱类罐头 **canned paste**

以一种或几种植物性或动物性食品为原料,经处理、调配、装罐、密封、杀菌、冷却等制成的罐藏食品。

3.11.3 混合类罐头 **canned mixed food**

将动物和植物类食品原料分别加工处理,经调配、杀菌制成的罐藏食品。如榨菜肉丝罐头、炒三丝罐头等。

3.11.4 其他罐头

不属于上述类别的罐头归为其他类罐头,如龟苓膏罐头、燕窝罐头、腐乳罐头、芦荟罐头、饮料类罐头等。