

中华人民共和国国家标准

GB/T 23497—2009

鱿 鱼 丝

Shredded squid

2009-04-27 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准由全国食品工业标准技术委员会提出。

本标准由全国食品工业标准技术委员会水产品加工分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国水产舟山海洋渔业公司。

本标准主要起草人：李亚文、戎素红、陈云云、庄忠华、黄鹤勇。

鱿 鱼 丝

1 范围

本标准规定了鱿鱼丝产品的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、贮存及运输的要求。

本标准适用于以鲜、冻鱿鱼为原料,经原料处理、水煮、调味、干燥、熟制、拉丝等工序制成的脱皮、烤制、熏制、风味等即食鱿鱼丝产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 317 白砂糖
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.30 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 10144 动物性水产干制品卫生标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局令第102号[2007] 食品标识管理规定

3 产品分类

按加工工艺不同,分成下列种类。

3.1 脱皮鱿鱼丝 skinned shredded squid

以鲜、冻鱿鱼为原料,经清洗、脱皮、水煮、调味、干燥、焙烤、拉丝等工序所制成的鱿鱼丝制品。

3.2 烤制鱿鱼丝 roasted shredded squid

以鲜、冻鱿鱼为原料,经清洗、水煮、调味、干燥、焙烤、拉丝等工序所制成的鱿鱼丝制品。

3.3 熏制鱿鱼丝 smoked shredded squid

以鲜、冻鱿鱼为原料,经清洗、脱皮(或不脱皮)、水煮、调味、干燥、熏烤、拉丝等工序所制成的鱿鱼丝制品。

3.4 风味鱿鱼丝 flavor shredded squid

除 3.1、3.2、3.3 外,经相应工艺及添加各种风味物料生产的鱿鱼丝制品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料:采用鲜、冻鱿鱼,质量应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。

4.1.3 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 味精:应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.5 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 食品添加剂:食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.1.8 其他辅料:应符合相应的标准及有关规定。

4.2 加工

加工过程应符合 SC/T 3009 的规定。

4.3 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	要 求			
	脱皮鱿鱼丝	烤制鱿鱼丝	熏制鱿鱼丝	风味鱿鱼丝
外 观	包装袋完整、无破损,封口严密平整,产品形状良好,无霉斑			
色 泽	呈玉白色或淡黄色,色泽均匀	呈棕褐色,色泽均匀	呈黄色或黄褐色,色泽均匀	呈其加入辅料或食品添加剂后的自然色泽,色泽均匀
组织形态	组织紧密适度,呈丝条状			
滋味及气味	滋味鲜美,口味适宜,具有该产品应有的香味,无异味			
杂 质	无外来杂质			

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
碎末率 ^a /%	
净含量<500 g ≤	1
净含量 500 g~1 000 g ≤	2
净含量≥1 000 g ≤	3
水分/%	22~30
盐分(以 NaCl 计)/%	2~8
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	应符合 GB 10144 的规定
无机砷/(mg/kg)	
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计) ^b /(mg/kg) ≤	30
苯并(a)芘 ^c /(μg/kg)	应符合 GB 2762 的规定
^a 不适用于风味鱿鱼丝。 ^b 仅适用于脱皮鱿鱼丝。 ^c 仅适用于熏制鱿鱼丝。	

4.6 微生物指标

微生物指标见表 3。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	应符合 GB 10144 的规定
大肠菌群/(MPN/100 g)	
致病菌(沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、李斯特氏菌)	

5 试验方法

5.1 感官检验

将试样平摊于白搪瓷盘内,在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,用眼、鼻、口、手等感觉器官按 4.3 规定对产品的感官指标进行逐项检验。

5.2 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法执行。

5.3 理化检验

5.3.1 碎末率

5.3.1.1 检验用器具

a) 电子天平:最大称量 1 000 g,感量 0.01 g。

b) 网筛:直径 0.5 mm~1 mm 的不锈钢丝编制,网孔直径为 2.5 mm 不锈钢网筛。

5.3.1.2 碎末提取

从试样中随机抽取单件销售包装,拆开包装,先称取样品的质量,将称量后的样品适量地倒在网筛上,先筛选出成形品,然后左右摆筛 3 min~5 min,使碎末筛落入容器。

5.3.1.3 计算碎末率(p)

用电子天平称取碎末的质量,并按式(1)计算碎末率。

$$p = \frac{m_0}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

p ——碎末率, %。

m_0 ——碎末质量, 单位为克(g)。

m ——样品质量, 单位为克(g)。

5.3.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法执行。

5.3.3 盐分

按 SC/T 3011 规定的方法执行。

5.3.4 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法执行。

5.3.5 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法执行。

5.3.6 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 规定的方法执行。

5.3.7 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法执行。

5.4 微生物检验

5.4.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法执行。

5.4.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法执行。

5.4.3 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定的方法执行。

5.4.4 副溶血性弧菌

按 GB/T 4789.7 规定的方法执行。

5.4.5 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 规定的方法执行。

5.4.6 李斯特氏菌

按 GB/T 4789.30 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

6.1.1.1 同一原料来源、同一生产线、同一天加工的同一品种为一批。

6.1.1.2 生产不稳定或批量过大时, 可组成为若干批。

6.1.2 抽样方法

6.1.2.1 感官、净含量、理化指标: 按 SC/T 3016 的规定执行。

6.1.2.2 微生物指标: 在提交的产品中随机抽取三箱, 从每箱中随机抽取未打开包装的产品 1 袋~3 袋, 抽取不低于 250 g 的样品作为微生物指标检验试样。

6.1.2.3 供感官、理化、微生物指标检验的样品分成两份, 1 份检验, 1 份备样。

6.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品出厂前,应由生产企业质量检验部门按标准规定进行检验,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

6.2.1.2 出厂检验项目:感官、净含量指标、碎末率、水分、盐分、菌落总数、大肠菌群。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 正常生产每6个月进行一次。有下列情况之一时也应进行型式检验:

- a) 更换设备或停产半年以上,重新恢复生产时;
- b) 原料变化或生产工艺有较大改变可能影响产品质量时;
- c) 质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.2.2.2 型式检验项目

表1、表2、表3和7.1所规定的内容。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合本标准要求,判该批产品为合格品。

6.3.2 除微生物指标,检验项目如有一项不符合要求,可加倍抽样复检,以复检结果为准,复检后仍不符合本标准要求,判该批产品为不合格品。

6.3.3 微生物指标检验有一项不符合本标准要求,判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、贮存和运输

7.1 标志

7.1.1 产品销售标志:应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 运输包装标志:应符合GB/T 6388的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

7.2.1.1 销售包装:应符合食品包装用品卫生标准要求,能保证产品质量安全。

7.2.1.2 运输包装:应采用符合GB/T 6543规定的瓦楞纸箱。

7.2.1.3 所有包装材料均应符合有关卫生标准和使用要求。

7.2.2 包装要求

7.2.2.1 销售包装:封口严密、不得漏气。

7.2.2.2 运输包装:上下用封箱带粘牢,封箱平整、牢固。

7.2.2.3 一定数量的产品组成一箱,排列整齐,箱内应随带产品合格证。

7.3 贮存

7.3.1 贮存仓库应清洁、干燥、阴凉通风、无鼠虫害。如需低温贮存的产品,应有低温设备,并应有温度、湿度记录。

7.3.2 底层成品应用地搁板垫起,离地10 cm以上,离墙20 cm以上,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.3.3 产品不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓库存放。

7.4 运输

运输工具应用清洁卫生的车辆,运输中严防日晒雨淋,不应靠近或接触潮湿、有腐蚀性和有毒有害的物质。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
鱿 鱼 丝

GB/T 23497—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

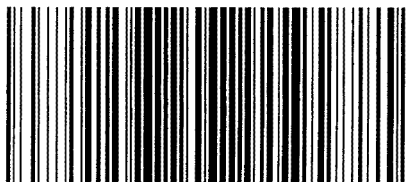
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 11 千字
2009年6月第一版 2009年6月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-37563 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 23497—2009