

ICS 67.120.30  
分类号: X 73  
备案号: 49685-2015



# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1374—2015

代替 QB/T 1374—1991, QB/T 3604—1999

## 贝类罐头

Canned shellfish

2015-04-30 发布

2015-10-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替QB/T 1374—1991《清汤蛭罐头》和QB/T 3604—1999《豉油海螺罐头》。

本标准与QB/T 1374—1991和QB/T 3604—1999相比，除编辑性修改外主要技术差异如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了标准的适用范围；
- 修改了术语和定义；
- 将产品质量等级由“优级品、一级品和合格品”修改为“优级品和合格品”；
- 增加并修改了产品分类；
- 修改了原料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了固形物含量和氯化钠含量要求；
- 取消了“缺陷”要求；
- 重金属要求修改为污染物指标；
- 增加了食品添加剂要求。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、泰祥集团技术开发有限公司、中国罐头工业协会、辽宁省大连海洋渔业集团公司、厦门宝林泰海味品有限公司、蓬莱京鲁渔业有限公司、福建紫山集团股份有限公司。

本标准主要起草人：李志军、张蔚、李钰金、仇凯、邵云龙、吕大强、王大伟、林宝春、牟伟丽、林东。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB 1374—1991、QB/T 3604—1999。

# 贝类罐头

## 1 范围

本标准规定了贝类罐头的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以贝类为原料，经加工处理、熏制或不熏制、调味或不调味、装罐（袋）、加或不加油或调味汁（料）、密封、杀菌、冷却制成的罐头食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食用植物油卫生标准  
GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验  
GB 5461 食用盐  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
GB/T 10786 罐头食品的检验方法  
GB/T 12457 食品中氯化钠的测定  
QB/T 1006 罐头食品检验规则  
QB 2683 罐头食品代号的标示要求  
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

**结晶 crystal**

**鸟粪石 struvite crystals**

水产罐头中可能出现的一种无色、无味、无毒、透明的玻璃状磷酸铵镁晶体。

### 3.2

**破裂贝肉 broken shellfish meat**

呈断裂或破碎状的贝肉。

### 3.3

**牙碜 grittiness**

贝肉中有泥沙粒或碎壳，咀嚼时牙齿有明显感觉。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 产品按加工及调味方式不同,可分为清蒸贝类罐头、油浸(熏制)贝类罐头和调味(油炸、豉油、红烧、五香等)贝类罐头。

4.1.2 产品按所用原料不同,可分为牡蛎(蚝)罐头、贻贝罐头、蛤蜊罐头、扇贝罐头、海螺罐头、蛭罐头、鲍鱼罐头等。

4.1.3 产品按是否带壳,可分为带壳贝类罐头和去壳贝类罐头。

4.2 产品代号

应符合 QB 2683 的要求。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 贝类

应符合 GB 2733 的要求。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.3 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

5.1.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的要求。

5.1.5 谷氨酸钠

应符合 GB/T 8967 的要求。

5.1.6 其他原辅料

应符合相关标准及质量要求。

5.2 感官要求

产品感官应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目   | 优 级 品                                                                                                                                                                           | 合 格 品                                                                                                                                                                  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 色 泽   | 具有该种贝类罐头应有的色泽                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                        |
| 滋味、气味 | 具有该种贝类罐头应有的滋味和气味,无异味                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                        |
| 组织形态  | 贝肉形态完整,大小较均匀,肉质紧密、软硬适度;<br>牡蛎(蚝)、贻贝、蛤、扇贝、海螺、蛭、鲍鱼等<br>贝类罐头还应符合以下要求:<br>牡蛎(蚝):可轻度碎散,碎散肉不超过固形物重<br>的15%;<br>贻贝:贝肉体长度在20 mm以上,破裂贝肉不超过<br>固形物重的10%;<br>蛤蜊:可轻度碎散,破裂贝肉不超过固形物重的<br>10%; | 贝肉形态较完整,大小尚均匀,肉质较紧密、软硬<br>尚适度;<br>牡蛎(蚝)、贻贝、蛤、扇贝、海螺、蛭、鲍鱼等<br>贝类罐头还应符合以下要求:<br>牡蛎(蚝):大小大致均匀,碎散肉不超过固形物<br>重的25%;<br>贻贝:破裂贝肉不超过固形物重的25%;<br>蛤蜊:大小大致均匀,破裂贝肉不超过固形物重的<br>20%; |

表 1 (续)

| 项 目  | 优 级 品                                                                                                                                       | 合 格 品                                                                                                               |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 组织形态 | 扇贝(贝丝罐头除外): 允许贝柱、裙边轻度碎散, 破裂的贝柱、脱落的裙边不超过固形物重的15%<br>海螺: 弹性好, 汤汁中可有少量螺肉碎屑和结晶;<br>蛭: 无煮烂现象, 蛭体长40 mm以上; 破裂贝肉不超过固形物重的10%;<br>鲍鱼: 允许鲍肉有轻度破裂, 无内脏 | 扇贝(贝丝罐头除外): 允许贝柱、裙边碎散, 破裂的贝柱、脱落的裙边不超过固形物重的25%;<br>海螺: 尚有弹性, 汤汁中可有少量螺肉碎屑和结晶;<br>蛭: 破裂贝肉不超过固形物重的20%<br>鲍鱼: 可有重度破裂、无内脏 |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质, 允许蛭、蛤蜊等罐头个别产品有轻微牙疹                                                                                                               |                                                                                                                     |

## 5.3 理化指标

产品理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

| 项 目       | 要 求                                          |
|-----------|----------------------------------------------|
| 固形物含量     | 鲍鱼罐头 $\geq 30\%$                             |
|           | 其他贝类罐头 $\geq 50\%$ , 其中油浸贝类罐头中油为固形物的 10%~15% |
| 氯化钠含量/(%) | $\leq 3.0$                                   |
| 净含量       | 应符合相关标准和规定的要求                                |

## 5.4 污染物指标

应符合GB 2762对应条款的要求。

## 5.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

## 5.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的要求。

## 6 试验方法

## 6.1 感官要求、净含量、固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法进行检验。

## 6.2 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法进行检验。

## 6.3 污染物指标

按 GB 2762 规定的方法进行检验。

## 6.4 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

## 7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。其中, 感官指标、净含量、固形物含量、微生物指标为出厂检验项目。

## 8 标志、包装、运输、贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。

---

中 华 人 民 共 和 国  
轻 工 行 业 标 准  
贝 类 罐 头  
QB/T 1374—2015

\*

中国轻工业出版社出版发行  
地址：北京东长安街6号  
邮政编码：100740  
发行电话：(010)65241695  
网址：<http://www.chlip.com.cn>  
Email：[club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

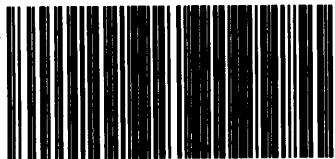
轻工业标准化编辑出版委员会编辑  
地址：北京西城区下斜街29号  
邮政编码：100053  
电话：(010)68049923/24/25

\*

版权所有 侵权必究

书号：155019·4514

印数：1—200册 定价：14.00元



QB/T 1374-2015