

ICS 67.120.30

分类号: X 73

备案号: 49683-2015



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1375—2015

代替 QB/T 1375—1991 等

鱼类罐头

Canned fish

(CODEX STAN 119-1995, Standard for canned finfish, NEQ)

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 1375—1991《熏鱼罐头》、QB/T 1376—1991《凤尾鱼罐头》、QB/T 1377—1991《油炸马面豚罐头》、QB/T 1610—1992《酥炸鲫鱼罐头》、QB/T 3607—1999《油浸鲛鱼罐头》、QB/T 3608—1999《茄汁鲭鱼罐头》。

本标准与所代替标准相比，除编辑性修改外主要技术差异如下：

- 整合修订鱼罐头系列行业标准，统一标准名称为“鱼类罐头”；
- 修订了标准范围、术语和定义，增加了产品分类原则；
- 整合修订了感官要求，取消了产品的缺陷指标，感官要求中增加“杂质、结晶及硫化铁”等要求，将产品质量等级修订为“优级品和合格品”；
- 取消按罐型对产品固形物的要求，规定下限；
- 增加了产品的氯化钠含量指标上限，取消下限；
- 重金属指标修改为污染物指标。

本标准使用重新起草法参考国际食品法典委员会（CAC）CODEX STAN 119-1995《鲭鱼罐头》（英文版）编制，与CODEX STAN 119-1995的一致性程度为非等效。

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、中国罐头工业协会、厦门古龙食品有限公司、上海梅林正广和股份有限公司、泰祥集团技术开发有限公司、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、广东甘竹罐头有限公司、蓬莱京鲁渔业有限公司、大连真心罐头食品有限公司、福建紫山集团股份有限公司。

本标准主要起草人：仇凯、张蔚、张兴松、李志军、陈军、李钰金、吕大强、林宝春、刘远平、谢德海、林东、于波。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1375—1991，QB/T 1376—1991，QB/T 1377—1991，QB/T 1610—1992，QB/T 3607—1999，QB/T 3608—1999。

鱼类罐头

1 范围

本标准规定了鱼罐头的术语和定义、产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鱼类为原料，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、冷却制成的罐藏食品。

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 317 白砂糖
- GB 2712 发酵性豆制品卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- 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
- GB5749 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
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 14215 番茄酱罐头
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 24402 豆豉鲢鱼罐头
- GB/T 24403 金枪鱼罐头
- 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

碎鱼肉 flake or grated fish
鱼肉修正中自然形成的碎鱼块。

3.2

松软 flabby
鱼体断裂或分散，无坚韧感。

3.3

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。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

根据生产加工及调味方式的不同可分为：油浸类鱼罐头、清蒸类鱼罐头和调味类鱼罐头（五香、红烧、辣味、豆豉、茄汁、熏制等）。

4.2 产品代号

应符合QB 2683的规定。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 鱼

应采用鲜、冻良好的鱼，品质应符合GB 2733的要求。

5.1.2 豆豉

应符合GB 2712的要求。

5.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

5.1.4 食用盐

应符合GB 5461的要求。

5.1.5 酱油

应符合GB 2717的要求。

5.1.6 谷氨酸钠

应符合 GB/T 8967 的要求。

5.1.7 白砂糖

应符合GB 317的要求。

5.1.8 黄酒

应符合GB/T 13662的要求。

5.1.9 番茄酱

应符合GB/T 14215的要求。

5.1.10 香辛料

应符合GB/T 15691的要求。

5.1.11 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.1.12 其他配料和辅料

应符合相关标准和有关规定的要求。

5.1.13 豆豉鲮鱼罐头相关要求

应符合 GB/T 24402 的规定。

5.1.14 金枪鱼罐头相关要求

应符合 GB/T 24403 的规定。

5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表1的要求（鲛鱼罐头和金枪鱼罐头除外）。

表1 感官要求

项 目	优级品	合格品
色 泽	具有该种鱼罐头应有的色泽	
滋味、气味	具有该种鱼罐头应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	组织紧密不松散、软硬适度，油炸鱼不松软，非油炸鱼肉质紧密；马口铁罐罐头无硫化铁污染内容物；结晶长度不应大于3 mm；不应含有未酥化的硬骨或硬鱼刺； 条装鱼罐头：体形完整，排列整齐，可有添秤小块； 段（块）装鱼罐头：部位搭配、块形大小均匀，添秤碎鱼肉不超过净含量的5%； 碎肉装鱼罐头：碎鱼肉大小均匀，粒型完整	组织较紧密、允许轻度碎散、软硬较适度，油炸鱼基本不松软，非油炸鱼肉质较紧密；马口铁罐罐头硫化铁不应明显污染内容物；结晶长度不应大于5 mm；不应含有未酥化的硬骨或硬鱼刺； 条装鱼罐头：体形完整，排列整齐，可有添秤小块，碎鱼肉不超过净含量的20%； 段（块）装鱼罐头：部位搭配、块形大小较均匀，添秤碎鱼肉不超过净含量的20%； 碎肉装鱼罐头：碎鱼肉大小较均匀，粒型较完整
杂 质	无外来杂质	

5.3 理化指标

产品的理化要求应符合表2的要求（鲛鱼罐头和金枪鱼罐头除外）。

表2 理化指标

项 目			优级品	合格品
净含量			应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量不低于标示值	
固形物含量 ^a /(%) ≥	油浸类鱼罐头		85	60
			其中，油为固形物的 10%~15%	
	清蒸类鱼罐头		70	50
	调味类鱼罐头	茄汁罐头	65	55
		其他调味类鱼罐头	70	55
			其中，鱼占净含量的 60%	
氯化钠含量 ^b /(%) ≤			3.5	

^a 每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。

^b 豆豉类鱼罐头氯化钠含量不应大于 6.5%。

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，感官要求、净含量、固形物含量、氯化钠含量、微生物指标为出厂检验项目。

8 标志、包装、运输和贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
鱼 类 罐 头

QB/T 1375—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

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：155019·4512

印数：1—200册 定价：18.00元



QB/T 1375-2015