



中华人民共和国国家标准

GB/T 24402—2009

豆豉鲮鱼罐头

Canned frying mud carps with fermented soybean

2009-09-30 发布

2010-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准是在原轻工行业标准 QB/T 3605—1999《豆豉鲮鱼罐头》的基础上制定。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会归口。

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、广东甘竹罐头有限公司、广州鹰金钱企业集团公司、佛山市顺德区粤花罐头食品有限公司。

本标准主要起草人：涂顺明、林海、周灿宇、周辉灵、仇凯、邵云龙。

豆豉鲮鱼罐头

1 范围

本标准规定了豆豉鲮鱼罐头的产品分类及产品代号、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于豆豉鲮鱼罐头产品。

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 2712 发酵性豆制品卫生标准

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 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

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 14939 鱼类罐头卫生标准

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 3600 罐头食品包装、标志、运输和贮存

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第75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

豆豉鲮鱼罐头 **canned frying mud carps with fermented soybean**

以鲜(冻)鲮鱼、豆豉等为主要原料,经预处理、装罐、密封、杀菌、冷却而制成的罐头产品。

4 产品分类及产品代号

4.1 产品分类

4.1.1 分类原则

根据鱼块形状分为条装豆豉鲮鱼罐头和段装豆豉鲮鱼罐头两类。

4.1.2 条装豆豉鲮鱼罐头

质量为0.11 kg~0.19 kg的鲜(冻)鲮鱼经油炸等预处理,与豆豉一起装罐、密封、杀菌而制成的罐头产品。

4.1.3 段装豆豉鲮鱼罐头

质量为 0.19 kg 以上的鲜(冻)鲮鱼经油炸、切段等预处理,与豆豉一起装罐、密封、杀菌而制成的罐头产品。

4.2 产品代号

4.2.1 条装豆豉鲮鱼罐头:472。

4.2.2 段装豆豉鲮鱼罐头:472 1。

5 技术要求

5.1 主要原辅材料

5.1.1 鲮鱼

采用鲜(冻)鲮鱼,应符合 GB 2733 的要求。

5.1.2 豆豉

应符合 GB 2712 的要求。

5.1.3 谷氨酸钠

应符合 GB/T 8967 的要求。

5.1.4 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

5.1.5 食用植物油

应符合 GB 2716 的要求。

5.1.6 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	优级品	一级品
色 泽	炸鱼呈黄褐色至茶褐色,油为黄褐色	炸鱼呈黄褐色至深茶褐色,油为深黄褐色
滋 气 味	具有豆豉鲮鱼罐头应有的滋味和气味,不得有异味	
组 织 形 态	质地紧密,软硬及油炸适度。条装:鱼体排列整齐,每条质量 35 g~90 g,允许添秤小块一块。段装:块形较均匀	质地紧密,软硬及油炸较适度。条装:鱼体排列较整齐,每条质量 20 g 以上,允许添秤小块两块。段装:块形大致均匀

5.3 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	优级品	一级品
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定	
固形物含量 ^a	≥90%	
	其中鱼≥60%,豆豉≥15%	其中鱼≥50%,豆豉≥15%
氯化钠含量	≤6.5%	
^a 为固形物含量偏差要求:罐头固形物含量在 245 g 以下的允许偏差为±11%,固形物含量在 246 g~500 g 时的允许偏差为±8.9%,固形物含量在 1 600 g 以上的允许偏差为±4%。		

5.4 污染物指标

产品的铅、无机砷、甲基汞、锡、镉的含量应符合 GB 14939 的规定。

5.5 微生物要求

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.6 食品添加剂

产品中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.2 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.3 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.4 氯化钠

按 GB/T 12457 规定的方法测定。

6.5 铅、无机砷、甲基汞、锡、镉的含量

按 GB 14939 规定的方法测定。

6.6 微生物指标

按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。

产品的感官和物理特征不符合本标准技术要求,应记作缺陷,缺陷分类见表 3。

表 3 缺陷分类

缺陷类别	产品的感官和物理特征
严重缺陷	有明显异味; 硫化铁明显污染内容物; 有害杂质,如碎玻璃、毛发、昆虫
一般缺陷	有一般杂质,如棉线、合成纤维丝等; 有明显焦糊味; 感官性能明显不符合要求,有数量限制的超标; 固形物含量超过允许负偏差

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 标签应符合 GB 7718 的有关规定。

8.1.2 标签上应标明固形物含量[以质量(g)计或以质量分数计]。每批产品平均固形物含量不低于标示值。

8.2 包装、运输和贮存

应符合 QB/T 3600 的有关规定。