



中华人民共和国国家标准

GB/T 24403—2009

金枪鱼罐头

Canned tuna

(CODEX STAN 70—1981, Rev. 1—1995,
Codex standard for canned tuna and bonito, NEQ)

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
金 枪 鱼 罐 头
GB/T 24403—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 0.5 字数 8 千字
2009年11月第一版 2009年11月第一次印刷

*

书号:155066·1-39138 定价 14.00 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

前 言

本标准非等效采用国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 70—1981, Rev. 1—1995《金枪鱼和鲣鱼罐头》(英文版)。

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、辽渔集团远洋食品公司、宁波佳必可食品有限公司。

本标准主要起草人:熊正河、张祖刚、俞一岐、郭淑明、仇凯。

金枪鱼罐头

1 范围

本标准规定了金枪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。

本标准适用于金枪鱼罐头产品的生产、流通和监督检验。

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 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 10146 食用动物油脂卫生标准
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

金枪鱼罐头 **canned tuna**

以鲐鱼类、鲣鱼类为原料，添加水、食用盐、食用油等辅料，经预处理、装罐、密封、杀菌而制成的罐头。

3.2

段状 **solid**

经修整后剩余的精肉部分。

3.3

块状或条状 **chunk**

经修整后大小为各边长不小于1.2 cm的鱼块。

3.4

碎状 **flake or grated**

修整后自然形成的碎鱼块。

4 产品分类及产品代号

4.1 产品分类

4.1.1 分类原则

根据生产加工及调味方式的不同分为油浸类金枪鱼罐头、清蒸类(原汁、盐水浸)金枪鱼罐头和调味类金枪鱼罐头。

4.1.2 油浸类金枪鱼罐头

金枪鱼或其冻煮鱼肉为原料,经过预处理后,装罐、加食用油(调味)、密封、杀菌、冷却而制成的罐头食品。

4.1.3 清蒸类(原汁、盐水浸)金枪鱼罐头

金枪鱼或其冻煮鱼肉为原料,经过预处理后,装罐、加盐水、密封、杀菌、冷却而制成的罐头食品。

4.1.4 调味类金枪鱼罐头

金枪鱼或其冻煮鱼肉为原料,经过预处理后,装罐、调味、密封、杀菌、冷却而制成的罐头食品,如辣味金枪鱼、五香金枪鱼、蔬菜金枪鱼等。

4.2 产品代号

油浸类金枪鱼罐头产品代号:315;

清蒸类(原汁、盐水浸)金枪鱼罐头产品代号:315 1;

调味类金枪鱼罐头产品代号:476。

5 技术要求

5.1 主要原料

5.1.1 金枪鱼

采用鲜、冻良好的鲔鱼类、鲣鱼类金枪鱼或其冻煮鱼肉,组织紧密,不得使用变质的金枪鱼。应符合 GB 2733 的要求。

5.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

5.1.3 食用油

应符合 GB 2716 和 GB 10146 的要求。

5.1.4 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
色泽	具有金枪鱼罐头产品应有的色泽
滋气味	具有相应金枪鱼罐头应有的滋味和气味,不得有异味
组织形态	质地紧密,肉嫩,无血凝块,不得有硬骨(硬鱼刺)。段状金枪鱼罐头中允许有少量碎块;块状(条状)金枪鱼罐头中允许有适量碎块

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			
	油浸类	清蒸类	调味类	
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	≥	60%	50%	55%
氯化钠含量	≤	3.5%		
^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、多氯联苯的含量应符合 GB 14939 的规定。

5.5 微生物要求

产品的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、多氯联苯的含量

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; 有硬骨或硬鱼刺; 固形物含量超过允许负偏差

GB/T 24403—2009

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 应符合 GB 7718 的有关规定。

8.1.2 标签上应标示“开罐后请尽快食用”。

8.1.3 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。



GB/T 24403-2009

版权专有 侵权必究

*

书号:155066 • 1-39138

定价: 14.00 元