



中华人民共和国国家标准

GB/T 24402—XXXX
代替 GB/T 24402—2009

鲮鱼罐头质量通则

General quality requirements for canned frying mud carps

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（报批稿）

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 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

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件代替 GB/T 24402—2009《豆豉鲮鱼罐头》，与 GB/T 24402—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 文件名称修改为“鲮鱼罐头”；
- 扩大了适用范围（见第1章，2009版的第1章）；
- 更改了产品分类（见第3章，2009版的第4章）；
- 更改了技术要求（见第4章，2009版的第5章）；
- 将产品质量等级修改为优级品和合格品（见4.2和4.3，2009版的5.2和5.3）；
- 修改了产品固形物含量要求（见4.3，2009版的5.3）；
- 删除了“缺陷”要求（见2008版的5.6）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）提出并归口。

本文件起草单位：广州鹰金钱企业集团公司、广东甘竹罐头有限公司、湛江市欢乐家食品有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：王莉嫦、林海、郭丽蓉、李钰金、仇凯、晁曦、吴刚。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB/T 24402—2009；
- 本次为第一次修订。

鲮鱼罐头质量通则

1 范围

本文件规定了鲮鱼罐头的质量要求，包括产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则和包装、标志、运输和贮存。

本文件适用于以鲜（冻）鲮鱼为主要原料，经去鳞、去头、去内脏、油炸等预处理，装罐、密封、杀菌、冷却制成的鲮鱼罐头。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
GB/T 1535 大豆油
GB/T 1536 菜籽油
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461 食用盐
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 10464 葵花籽油
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186 酿造酱油
QB/T 1006 罐头食品检验规则
QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 产品分类及代号

3.1 产品分类

3.1.1 产品按配料不同分为：

- 豆豉鲮鱼罐头：以豆豉、食用植物油为主要辅料制成的鲮鱼罐头；
- 鲜炸鲮鱼罐头：以食用植物油为主要辅料制成的鲮鱼罐头；
- 其它类鲮鱼罐头：除豆豉鲮鱼罐头和鲜炸鲮鱼罐头外的产品，如梅菜鲮鱼罐头、腐竹（支竹）鲮鱼罐头、辣味鲮鱼罐头等。

3.1.2 产品按形状不同分为：

——条装鲮鱼罐头：未经切段制成的鲮鱼罐头；

——段装鲮鱼罐头：经切段制成的鲮鱼罐头。

3.2 产品代号

3.2.1 条装豆豉鲮鱼罐头：472

3.2.2 段装豆豉鲮鱼罐头：472 1

3.2.3 条装鲜炸鲮鱼罐头：459

3.2.4 段装鲜炸鲮鱼罐头：459 1

4 要求

4.1 原辅材料

4.1.1 鲮鱼

鲜（冻）鲮鱼应符合相关标准的要求。

4.1.2 豆豉

应符合相关标准的要求。

4.1.3 食用植物油

应符合GB/T 1535、GB/T 1536或GB/T 10464等相应产品标准的要求。

4.1.4 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

4.1.5 酿造酱油

应符合GB/T 18186的要求。

4.1.6 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

4.1.7 谷氨酸钠（味精）

应符合GB/T 8967的要求。

4.1.8 香辛料

应符合GB/T 15691的要求。

4.1.9 其他原辅材料

应符合相关标准的要求。

4.2 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	优级品	合格品
色泽	具有该类别鲮鱼罐头应有的色泽	
滋味、气味	具有该类别鲮鱼罐头应有的滋味和气味，不得有异味	
组织形态	鱼组织质地紧密，软硬及油炸适度 条装：鱼体排列整齐，大小较均匀，允许添称小块，添称用碎鱼块不超过净含量的 10% 段装：鱼体各部位搭配、块形大小较均匀，添称用碎鱼块不超过净含量的 10%	鱼组织质地紧密，软硬及油炸较适度 条装：鱼体排列整齐，允许添称小块，添称用碎鱼块不超过净含量的 20% 段装：鱼体各部位搭配、块形大小尚均匀，添称用碎鱼块不超过净含量的 20%
杂质	无外来杂质	

4.3 理化要求

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	合格品
固形物含量	≥90%	
	豆豉鲮鱼：其中鱼≥60%，豆豉≥15%	豆豉鲮鱼：其中鱼≥50%，豆豉≥15%
	鲜炸鲮鱼：其中鱼≥70%	鲜炸鲮鱼：其中鱼≥65%
	其它类鲮鱼罐头 ^a ：其中鱼≥50%	其它类鲮鱼罐头 ^a ：其中鱼≥35%
氯化钠含量	豆豉鲮鱼罐头：≤6.5%	
	鲜炸鲮鱼罐头：≤3.5%	
	其它类鲮鱼罐头：≤5.0%	
	^a 鱼含量应大于其他任一固形物的含量	

4.4 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。

5 试验方法

5.1 感官要求、净含量、固形物含量

按GB/T 10786规定的方法检验。

5.2 氯化钠

按GB 5009.44规定的方法测定氯化物的含量（以Cl⁻计），并按试（1）计算氯化钠含量：

$$X = X_1 \times \frac{58.5}{35.5} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——试样中氯化钠的含量，%；

X_i ——试样中氯化物的含量（以 Cl^- 计），%。

6 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。感官要求、净含量、固形物含量、鱼含量、氯化钠含量指标为出厂质量检验项目。

7 包装、标志、运输和贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。
