



中华人民共和国国家标准

GB/T 24403—××××

代替 GB/T 24403—2009

金枪鱼罐头质量通则

General quality requirements for canned tuna

(CODEX STAN 70-2018, Standard for canned tuna and bonito, NEQ)

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 24403—2009《金枪鱼罐头》，与 GB/T 24403—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了适用范围并调整了相应分类和要求(见第 1 章,2009 年版的第 1 章)；
- 更改了金枪鱼罐头、块状、碎状的术语和定义,增加了片状、糜状的术语和定义(见第 3 章,2009 年版的第 3 章)；
- 增加了金枪鱼罐头的产品分类,更改了代号要求(见第 4 章,2009 年版的第 4 章)；
- 增加了金枪鱼品种要求,更改了原辅材料要求(见 5.1,2009 年版的 5.1)；
- 更改了感官要求(见 5.2,2009 年版的 5.2)；
- 更改了固形物含量要求,删除了固形物含量偏差要求(见 5.3,2009 年版的 5.3)；
- 增加了真实性要求和试验方法(见 5.3 和 6.2.4)；
- 删除了污染物指标、微生物要求和食品添加剂(见 2009 年版的 5.4、5.5 和 5.6)；
- 删除了重金属含量和微生物指标的试验方法(见 2009 年版的 6.5 和 6.6)；
- 删除了缺陷要求(见第 7 章,2009 年版的第 7 章)；
- 更改了标签、包装、运输、贮存要求(见第 8 章,2009 年版的第 8 章)。

本文件参考国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 70-2018《金枪鱼和鲣鱼罐头》起草,一致性程度为非等效。

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/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：宁波今日食品有限公司、浙江融创食品工业有限公司、广州鹰金钱食品集团有限公司、浙江黄罐食品股份有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、宁波佳必可食品有限公司、中国罐头工业协会、中国食品发酵工业研究院有限公司、大连工业大学、漳州市陈宇贸易有限公司、青岛栋炜食品有限公司、晋江市华丰食品有限公司、天津科技大学。

本文件主要起草人：陈义方、王坚强、王莉嫦、陈兆明、王求娟、杨青、林中侃、刘有千、仇凯、晁曦、毕迎斌、董秀萍、陈俊兴、东思源、苏志卫、陈昌点、罗艳萍、吴刚、杜欣军。

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 24403—2009；
- 本次为第一次修订。

金枪鱼罐头质量通则

1 范围

本文件界定了金枪鱼罐头的术语和定义,规定了金枪鱼罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求和检验规则以及标志、包装、运输和贮存的内容,描述了试验方法,并给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于金枪鱼罐头的生产、检验和销售。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

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

QB/T 5504 鱼类罐头中金枪鱼品种鉴别方法 PCR法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金枪鱼罐头 **canned tuna**

以鲐鱼类、鲣鱼类等金枪鱼为原料,添加水、食用盐、食用油等辅料或通过调味、烟熏等方式处理,经预处理、装罐、密封、杀菌而制成的罐藏食品。

3.2

段状 **solid**

经修整后剩余的精肉部分。

3.3

块状 **chunk**

经修整后各边长不小于 1.2 cm 的鱼块,且保留了原有肌肉结构。

3.4

片状 **piece**

经修整后大部分鱼肉各边长均小于 1.2 cm 的鱼片,且保留了原有肌肉结构。

3.5

碎状 flake

经修整后自然形成的碎鱼块,但不成糜状。

3.6

糜状 shredded

经工艺或者机器磨碎的碎末状鱼肉,但不成泥糊状。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 根据金枪鱼品种分为:长鳍金枪鱼罐头、黄鳍金枪鱼罐头、鲣鱼金枪鱼罐头。

4.1.2 根据生产加工及调味方式分为:

——油浸类金枪鱼罐头:以金枪鱼或其冻煮鱼肉为原料,经过预处理后,再经装罐、加食用油、添加或不添加调味料(如水、盐、香辛料等)、密封、杀菌、冷却而制成;

——清蒸类金枪鱼罐头:以金枪鱼或其冻煮鱼肉为原料,经过预处理后,再经装罐、加水或盐水、密封、杀菌、冷却而制成,按照用水可分为原汁金枪鱼罐头和盐水浸金枪鱼罐头;

——调味类金枪鱼罐头:以金枪鱼或其冻煮鱼肉为原料,经过预处理后,再经装罐、调味(加入五香或红烧、辣味、豆豉、茄汁等配料)、密封、杀菌、冷却而制成;

示例:五香金枪鱼罐头、红烧金枪鱼罐头、辣味金枪鱼罐头、豆豉金枪鱼罐头、茄汁金枪鱼罐头等。

——烟熏类金枪鱼罐头:以金枪鱼或其冻煮鱼肉为原料,经过预处理后,再经熏制、装罐、调味、密封、杀菌、冷却而制成;

——蔬菜什锦类金枪鱼罐头:以金枪鱼或其冻煮鱼肉为原料,经过预处理后,金枪鱼肉(在固形物含量中占比应最高)与蔬菜(如胡萝卜、土豆、青豆、玉米等中的两种或两种以上)等混合装罐、调味、密封、杀菌、冷却而制成。

4.2 产品代号

必要时,产品代号的标示见 GB/T 41900。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 金枪鱼

应采用鲜、冻良好的鲐鱼类、鲣鱼类等金枪鱼或其制成的冻煮鱼肉,鱼肉应组织紧密,不应使用变质的金枪鱼。

用于罐头食品加工的常见金枪鱼品种见附录 A。

5.1.2 食用油

应符合 GB/T 1535 等相应标准的要求。

5.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

5.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.1.5 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.6 其他原辅料

应符合相应标准的要求。

5.2 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
滋味、气味	具有金枪鱼罐头应有的滋味和气味,无异味
组织形态	段状:质地紧密,可有少量碎片和碎块,碎片和碎块的总重应不超过固形物含量的 18%; 块状:质地紧密,长度小于 1.2 cm 的鱼块的总重应不超过固形物含量的 30%; 片状:形态均匀,长度小于 1.2 cm 的鱼片的总重应超过固形物含量的 30%; 碎状和糜状:形态均匀,不呈现糊状和泥状
杂质	可含有原料鱼本身含有的鱼皮、血肉、小鱼刺等,无正常视力可见的外来杂质

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求				
	油浸类金枪鱼 罐头	清蒸类金枪鱼 罐头	调味类金枪鱼 罐头	熏制类金枪鱼 罐头	蔬菜什锦类金枪鱼 罐头
固形物含量/%	≥60	≥50	≥55	≥60	≥60
氯化钠含量/%	≤3.5				
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				
真实性	金枪鱼品种应与标识的品种一致				

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.2.2 氯化钠含量

按 GB 5009.44 规定的方法测定,产品中氯化钠含量(以 NaCl 计)与氯化物含量(以 Cl⁻ 计)之换算乘系数为 1.65。

6.2.3 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

6.2.4 真实性

长鳍金枪鱼、大目金枪鱼、青干金枪鱼、鲣鱼、东方狐鲣、巴鲣、圆舵鲣、扁舵鲣金枪鱼类按 QB/T 5504 规定的方法测定。

7 检验规则

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

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 应符合 QB/T 4631 的有关规定。

8.2 应标注金枪鱼原料品种、形状。包含一种以上金枪鱼鱼肉品种的产品应标明混合的金枪鱼原料品种。

8.3 标签上应标示“开罐后请尽快食用”。

附 录 A
(资料性)
金枪鱼原料品种

用于罐头食品加工的常见金枪鱼品种见表 A.1。

表 A.1 金枪鱼原料品种

类别	拉丁学名
长鳍金枪鱼	<i>Thunnus alalunga</i>
黄鳍金枪鱼	<i>Thunnus albacares</i>
黑鳍金枪鱼	<i>Thunnus atlanticus</i>
大目金枪鱼	<i>Thunnus obesus</i>
蓝鳍金枪鱼	<i>Thunnus maccoyii</i>
金枪鱼	<i>Thunnus thynnus</i>
青干金枪鱼	<i>Thunnus tonggol</i>
鲔	<i>Euthynnus affinis</i>
小鲔	<i>Euthynnus alletteratus</i>
黑鲔	<i>Euthynnus lineatus</i>
鲣	<i>Katsuwonus pelamis</i> (syn. <i>Euthynnus pelamis</i>)
智利狐鲣	<i>Sarda chiliensis</i>
东方狐鲣	<i>Sarda orientalis</i>
狐鲣	<i>Sarda sarda</i>
圆舵鲣	<i>Auxis rochei</i>
扁舵鲣(炸弹鱼)	<i>Auxis thazard</i>

GB/T 24403—202×

参 考 文 献

- [1] GB/T 41900 罐头食品代号
-