



中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—××××

烟熏鱼、熏干鱼及烟熏风味鱼质量通则

General principle of smoked fish, smoke-dried fish and smoke-flavoured fish quality

(CXS 311-2013, Standard for smoked fish, smoke-flavoured fish and smoke-dried fish, 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。

本文件参考国际食品法典委员会(CAC)CXS 311-2013《烟熏鱼、烟熏风味鱼和熏干鱼标准》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：中国海洋大学、大连瑞驰食品有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、荣成银海水产有限公司、中国水产科学研究院黄海水产研究所、中国水产科学研究院南海水产研究所、山东美佳集团有限公司、福建省水产研究所、西昌华祥食品有限责任公司。

本文件主要起草人：李振兴、封铎、林洪、刘波、宋华、牟伟丽、朱文嘉、艾庆辉、刘智禹、邓恩堂、杨青、郭晓华、曹立民、米娜莎、潘创、位正鹏、王升伟、王瑞一、董浩、刘正华。

烟熏鱼、熏干鱼及烟熏风味鱼质量通则

1 范围

本文件规定了烟熏鱼、熏干鱼及烟熏风味鱼的原辅料、感官、理化指标和净含量要求,描述了相应的试验方法,给出了检验规则,同时对标识、包装、运输、贮存作出了规定。

本文件适用于以活、鲜或冻鱼为原料,加工成可直接食用的、或进一步加工的、或添加到仅作为可食用部分的特殊或糜状产品中的烟熏鱼、熏干鱼及烟熏风味鱼。本文件适用于烟熏鱼、熏干鱼及烟熏风味鱼生产者声明产品符合性,或作为生产者与采购方签署贸易合同的依据。

本文件不适用于采用经过滤、清洁或无烟味的一氧化碳处理的鱼类。

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 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36193—2018 水产品加工术语
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193—2018 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烟熏鱼 smoked fish

以活、鲜或冻鱼为原料,经过盐渍/不盐渍、表面风干或沥干,再经烟熏,最后经冷却、包装等过程制成的产品。

3.2

熏干鱼 smoke-dried fish

以活、鲜或冻鱼为原料,经过盐渍/不盐渍、熏干(3.5)、冷却、包装等过程制成的产品。

3.3

烟熏风味鱼 smoke-flavoured fish

以活、鲜或冻鱼为原料,经过盐渍/不盐渍、表面风干或沥干、烟熏液(3.4)处理、冷却/不冷却、包装等过程制成的产品。

3.4

烟熏液 smoke condensates

通过限制氧气供给量控制木材的热降解(高温分解),使烟气随后冷却,对得到凝结的液态产物进行

精馏后所得的液体。

3.5

熏干 smoke drying

通过熏制和干燥的结合对鱼进行处理的过程,使水分含量处于 10%或以下,以控制细菌性病原体和真菌性腐败,成品能够在无需冷藏的条件下贮存和运输。

4 原辅料

4.1 原料

原料鱼应为品质良好的活、鲜或冻鱼。

4.2 辅料

使用的所有辅料均应达到食品级质量,并符合相应的标准和规定。

4.3 用于生烟的木材或其他植物材料

用于产生烟和烟熏液的木材和其他植物材料不应含有有毒物质,无论是本身具有还是通过污染或经化学物质、涂料或浸渍材料处理而来。此外,处理木材和其他植物材料时应避免造成污染物。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	烟熏鱼	熏干鱼	烟熏风味鱼
色泽	具有烟熏鱼应有的色泽,无烟熏黑点	具有熏干鱼应有的色泽,无烟熏黑点	具有烟熏风味鱼应有的色泽
组织形态	肌肉组织紧密,软硬适度	肌肉组织紧密	肌肉组织坚硬有韧性,不发黏,无霉变
滋味、气味	具有烟熏鱼应有的滋味、气味,无异味	具有熏干鱼应有的滋味、气味,无异味	具有烟熏风味鱼应有的滋味、气味,无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质		

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	烟熏鱼		熏干鱼	烟熏风味鱼
	热熏	冷熏		
水分/(g/100 g)	≤70	≤75	≤10	≤75
氯化钠/(g/100 g)	≤3.5	≤3.0	≤4.0	≤3.5

5.3 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

6 试验方法

6.1 感官

6.1.1 解冻

冷冻样本应在冷藏温度下解冻。

6.1.2 解冻后感官检验

取适量样品置于白色瓷盘上,在自然光下观察其色泽和状态。嗅其气味;用温开水漱口,品其滋味;按 5.1 的要求逐项进行感官检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3—2016 第一法 直接干燥法的规定执行。

6.2.2 氯化钠

按 GB 5009.44 的规定,测定氯化物的含量(以 Cl^- 计),并按式(1)换算为氯化钠含量。

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

式中:

X ——试样中氯化钠的含量,%;

X_1 ——试样中氯化物的含量(以 Cl^- 计),%;

58.5——氯化钠的相对分子质量;

35.5——氯离子的相对分子质量。

6.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则与抽样方法

7.1.1 组批规则

在原料、生产工艺相同的情况下,同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

7.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 产品检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2.2 出厂检验

每批样品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官、水分、氯化钠、净含量,检验合格签发检验合格证。产品凭检验合格证出厂。

7.2.3 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验,检验项目为本文件规定的全部项目:

- a) 停产6个月以上,恢复生产时;
- b) 原料产地变化或改变生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家行政监管部门提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少两次的周期性检验;
- f) 对质量有争议,仲裁需要时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部合格时,判定该批产品质量符合本文件的规定。

7.3.2 检验项目如出现不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准。若仍有不合格,判定该批产品不符合本文件的规定。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

8.1.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

8.1.2 产品应按照相应的熏制方式标识相应的产品名称。

8.1.3 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

8.2.2 应按同一种类包装,不应混装。

8.2.3 包装容器中产品应排列整齐,应附有产品合格证明。

8.2.4 包装应密封、牢固、防潮、不易破损。包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。

8.3 运输

8.3.1 烟熏鱼和烟熏风味鱼在运输过程中厢体内温度应不高于-15℃,熏干鱼可在常温下运输。

8.3.2 运输工具应清洁卫生、无异味,运输中防止日晒及虫害、有害物质的污染,不应靠近或接触有腐蚀性物质,不应与气味浓郁物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 烟熏鱼和烟熏风味鱼应在冷藏或冷冻条件下贮存,熏干鱼可在常温下贮存。

8.4.2 冷藏时应保持环境温度在 0℃~5℃之间;冷冻库温度应不高于-18℃,库温波动应控制在±2℃以内。

8.4.3 库房应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.4.4 不同品种、不同批次的产品应分垛存放、标示清楚,并用垫板垫起,与地面间距应不少于 10 cm,与库房墙壁间距应不少于 30 cm,堆放高度宜以外包装箱受压不变形为限。

