



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23497—20××

代替 GB/T 23497-2009

## 鱿鱼丝

Shredded squid

（征求意见稿）

（本稿完成日期：2019-11）

20X×-××-××发布

20X×-××-××实施

国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会



## 前 言

本标准由全国食品工业标准技术委员会提出。

本标准由全国食品工业标准技术委员会水产品加工分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国水产舟山海洋渔业有限公司、中国水产科学研究院黄海水产研究所。

本标准主要起草人：

# 鱿 鱼 丝

## 1 范围

本标准规定了鱿鱼丝的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜、冻鱿鱼为原料，经原料处理、调味、熟制、干燥、成形等工序制成的即食鱿鱼丝产品。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6388 运输包装收发货标志

GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定

GB/T 30891 水产品抽样规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则

## 3 产品分类

按加工工艺不同，分成下列种类。

### 3.1 烤制鱿鱼丝

以鲜、冻鱿鱼为原料，经前处理、调味、焙烤、成形、干燥等工序所制成的鱿鱼丝（条）产品。

### 3.2 熏制鱿鱼丝

以鲜、冻鱿鱼为原料，经前处理、调味、熏制、成形、干燥等工序所制成的鱿鱼丝（条）产品。

### 3.3 风味鱿鱼丝

除3.1、3.2、3.3外，经相应工艺及添加各种风味物料生产的鱿鱼丝（条）制品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

#### 4.1.1 鱿鱼

原料为鲜冻鱿鱼，应品质良好，符合 GB 2733 的规定。

#### 4.1.2 辅料

辅料应符合相应的标准及其规定。

### 4.2 加工用水

加工用水应为生活饮用水，应符合 GB 5749 的规定。

### 4.3 加工过程

厂房与车间、设施与设备、卫生管理及生产过程食品安全控制应符合 GB 20941 的要求。

### 4.4 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈该产品应有的自然色泽
组织、形态	具有该产品正常的形状和组织状态，无霉变、无虫蛀
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

#### 4.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		
		烤制鱿鱼丝	熏制鱿鱼丝	风味鱿鱼丝
碎末率 <sup>a</sup> / (%)				
净含量 < 500	≤	1		/
净含量 500g~1000g	≤	2		
净含量 ≥ 1000g	≤	3		
水分/ (%)	≤	30		40
氯化物 (以 Cl 计) / (%)	≤		3.0	
总糖/ (%)	≤		30	

#### 4.6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

将试样平摊于白瓷盘内或不锈钢工作台上，在光线充足、无异味的环境中，采用目测、鼻嗅、口尝、手触的方法，按表1内容逐项进行检验。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 碎末率

###### 5.2.1.1 检验用器具

- a) 电子天平：最大称量1000g，感量0.01g。
- b) 网筛：直径0.5mm~1mm的不锈钢丝编制，网孔直径为2.5mm不锈钢网筛。

###### 5.2.1.2 碎末提取

从试样中随机抽取单件销售包装5件，分别称重（精确至0.01g），再拆开包装，将试样全部倒在网筛上，称包装容器重量，再将网筛左右摆筛3min~5min，收集碎末，称重。

###### 5.2.1.3 计算碎末率(p)

每包碎末率按公式（1）计算。

$$p = \frac{m - m_1 - m_2}{m} \times 100 \quad \dots \dots \dots (1)$$

式中：  $p$  —— 碎末率，%。

- $m_1$  —— 筛下的粉末重量，g。  
 $m_2$  —— 筛下的碎末重量，g。  
 $m$  —— 样品标识的净含量，g。

### 5.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 5.2.3 氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。

### 5.2.4 总糖

按GB/T 9695.31规定的方法测定

### 5.2.5 安全指标

按GB 10136规定的方法测定。

### 5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批规则

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

### 6.2 抽样方法

按GB/T 30891规定的方法执行

### 6.3 检验分类

#### 6.3.1 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能入库或出厂。出厂检验项目为感官、水分、碎末率（烤制鱿鱼丝、熏制鱿鱼丝）、氯化物、净含量及标签。

#### 6.3.2 型式检验

每年至少应对产品进行一次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验，检验项目为本标准中规定的全部项目：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门或用户提出要求时。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合标准规定的，则判本批产品合格。

6.4.2 微生物指标中有项目不合格，则判本批产品不合格，且不得复检。

6.4.3 其他项目检验结果有一项以上不合格时，如对检验结果有异议，复检按照国家有关程序规定执行。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和SC/T 3035的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

### 7.2.1 销售包装

采用符合GB 4806.7或相应食品安全标准的食品包装材料。包装表面应清洁，封口良好、平整、无裂口。

### 7.2.2 运输包装

采用符合GB/T 6543规定的单瓦楞或双瓦楞纸箱。纸箱底部粘合剂粘牢，上下用封箱带粘牢或用打包带捆扎。

### 7.3 运输

产品运输工具必须清洁、干燥，产品在运输中严防日晒、雨淋；不得与有腐蚀、有毒、易挥发、恶臭等物品混运；运输中禁止撞击、挤压、抛扔。

### 7.4 贮存

7.4.1 常温产品应在常温贮存；如需低温贮存的产品，应有低温设备，并应有温度、湿度记录。

7.4.2 产品按批次离地离墙 10cm 以上堆放在清洁、干燥、通风、阴凉的环境，堆放高度以包装受压不变形为限。不得露天堆放或与有害物混放，不得受潮、受热。

7.4.3 产品不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓库存放。

