



中华人民共和国国家标准

GB/T 24403—XXXX

金枪鱼罐头质量通则

General quality requirements for canned tuna

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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：

- 扩大标准适用范围并调整相应分类和要求；
- 增加了根据原料种类和生产加工及调味方式的分类；
- 增加了术语和定义内容；
- 修改了原辅材料要求；
- 修改了感官要求。
- 修改了理化要求。固形物含量、氯化钠含量指标的内容；
- 修改了“包装、标志、运输、贮存”的内容。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会（SAC/TC64/SC2）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- GB/T 24403—2009。

金枪鱼罐头质量通则

1 范围

本文件规定了金枪鱼罐头的术语和定义、产品分类及代号、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、标志、运输和贮存的要求。

本文件适用于金枪鱼罐头。

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 5461 食用盐
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 28118 食品包装用塑料和铝箔膜、袋
GB/T 36003 镀锡或镀铬薄钢板罐头空罐
QB/T 1006 罐头食品检验规则
QB/T 1375 鱼类罐头
QB/T 2683 罐头食品代号的标示要求
QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
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*

以鲔鱼类、鲣鱼类等金枪鱼为原料，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*

将鱼肉切成横段，垂直装罐，不添加碎肉，或者整条鱼柳直接装罐。鱼碎片及碎块的比例不超过内容物固重的18%。

3.3 块状 *chunk*

是指大部分成金枪鱼块肉，各边长度均不小于1.2cm且保留原有肌肉结构，长度小于1.2cm的鱼块的比例不得超过固重的30%。

3.4 片状 piece

是指金枪鱼肉成片状，其中大部分的各边长度均小于1.2cm但保留了原有肌肉结构形态，长度小于1.2cm的鱼块的比例超过固重的30%。

3.5 碎肉 flake

金枪鱼肉成碎片状，碎肉形态大小均匀,尺寸均匀，仍保留鱼肉肌肉组织形态，但不成糊状。

3.6 糜状 shredded

金枪鱼肉经工艺或者机器磨碎成碎末状，大小尺寸均匀，但各不相连，不成泥状。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 根据原料种类分为：

按金枪鱼原料品种进行分类，如长鳍金枪鱼罐头、黄鳍金枪鱼罐头、鲣鱼金枪鱼罐头等。

4.1.2 根据生产加工及调味方式的不同可分为：

4.1.2.1 油浸类金枪鱼罐头

金枪鱼或者冻煮鱼肉为原料，经过预处理后，经装罐、加食用油、加调味料（如水、盐、香辛料等）或不加调味料、密封、杀菌、冷却而制成的罐头食品。

4.1.2.2 清蒸类（原汁、盐水浸）金枪鱼罐头

金枪鱼或者冻煮鱼肉为原料，经过预处理后，经装罐、加水或者盐水、密封、杀菌、冷却而制成的罐头食品。

4.1.2.3 调味类（五香、红烧、辣味、豆豉、茄汁等）金枪鱼罐头

金枪鱼或者冻煮鱼肉为原料，经过预处理后，装罐、调味（加入五香或红烧、辣味、豆豉、茄汁等配料）、密封、杀菌、冷却而制成的罐头食品，如五香金枪鱼罐头、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。

4.1.2.4 烟熏类金枪鱼罐头

金枪鱼或者冻煮鱼肉为原料，经过预处理后，鱼肉经熏制、装罐、调味、密封、杀菌、冷却而制成的罐头食品。

4.1.2.5 蔬菜什锦类金枪鱼罐头

金枪鱼或者冻煮鱼肉为原料，经过预处理后，鱼肉与蔬菜（如胡萝卜、土豆、青豆、玉米等）等混合装罐、调味、密封、杀菌、冷却而制成的罐头食品。

4.2 产品代号

可参照QB/T 2683的要求。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 金枪鱼

应采用鲜、冻良好的鲔鱼类、鲣鱼类等金枪鱼原料或冷冻预煮金枪鱼鱼肉（简称冻煮鱼肉），组织紧密，不得使用变质的金枪鱼。

金枪鱼原料主要采用以下品种的鱼肉：

- 长鳍金枪鱼(*Thunnus alalunga*)；
- 黄鳍金枪鱼(*Thunnus albacares*)；
- 黑鳍金枪鱼(*Thunnus atlanticus*)；
- 大眼金枪鱼(*Thunnus obesus*)；
- 蓝鳍金枪鱼(*Thunnus maccoyii*)；
- 金枪鱼(*Thunnus thynnus*)；
- 青甘金枪鱼(*Thunnus toggol*)；
- 鲔鱼(*Euthynnus affinis*)；
- 小鲔(*Euthynnus alletteratus*)；
- 黑鲔(*Euthynnus lineatus*)；
- 鲣鱼(*Katsuwonus pelamis*(syn.*Euthynnus pelamis*))；
- 智利狐鲣(*Sarda orientalis*)；
- 东方狐鲣(*Sarda orientalis*)；
- 狐鲣(*Sarda sarda*)
- 圆鲔鲣(*Auxis rochei*)
- 扁鲔鲣(炸弹鱼)(*Auxis thazard*)

5.1.2 冻煮金枪鱼鱼肉

应采用由鲜、冻良好的金枪鱼原料经过加工制成的金枪鱼鱼肉，并且由食品包装袋包装后急冻良好。

5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461等相关质量标准的要求。

5.1.4 水

应符合GB 5749的要求。

5.1.5 其他原辅料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 金枪鱼罐头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	应具有金枪鱼产品应有的色泽，并根据原料不同显示不同的鱼肉色泽。
滋味、气味	应具有金枪鱼罐头应有的滋味和气味，不得有异味。
组织形态	应符合产品形态分类标准，块状及段装罐头质地紧密，允许有少量碎块。 片状、碎肉和糜状罐头形态均匀，不呈现糊状和泥状。 蔬菜什锦类罐头中金枪鱼肉在固形物含量中占比最高；
油	正常植物油的气味，经分层过滤后，植物油色泽、气味正常
杂质	无外来杂质（除原料鱼本身含有的鱼皮、血肉、小鱼刺等）。

5.3 理化要求

金枪鱼罐头的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求				
	油浸类罐头	清蒸类罐头	调味类	熏制类罐头	蔬菜什锦类
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				
固形物含量, ≥	60%	50%	55%	60%	60%
氯化钠含量, ≤	3.5%				

5.4 污染物含量

产品中的污染物含量应符合GB 2762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的要求。

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规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 净含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.3 氯化钠含量

按GB 5009.44规定的方法进行测定。

6.2.4 金枪鱼品种

QB/T 5504 鱼类罐头中金枪鱼品种鉴别方法 PCR法。

7 检验规则

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

8 标签、包装、标志、运输、贮存

8.1 标签

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。

8.2 包装、标志、运输、贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。
