

《金枪鱼罐头质量通则》国家标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组 2022-3

一、工作概况

1、任务来源

本项目是根据国家标准化管理委员会关于下达 2020 年第四批推荐性国家标准计划的通知（国标委发〔2020〕53 号），计划编号为 20204867-T-469，项目名称“金枪鱼罐头质量通则”，由全国食品工业标准化技术委员会归口，起草单位为中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会等。

2、主要工作过程

（1）起草（草案、论证）阶段

计划下达后，根据工作安排，于 2021 年 3 月 23 日通过网络会议形式组织召开了《金枪鱼罐头质量通则》国家标准修订工作启动会议。出席此次会议的主要有来自中国罐头工业协会、中国食品发酵工业研究院有限公司、宁波今日食品有限公司等多家单位二十余位行业专家和同仁参加了会议。会议主要就《金枪鱼罐头质量通则》国家标准的前期预研工作、国内外标准比对、修订思路、工作方案进行了探讨，最终形成一致意见。

2022 年 3 月 24 日，起草组以网络会议的形式召开了《金枪鱼罐头质量通则》国家标准第二次起草工作会。来自行业协会、大专院

校、科研单位以及罐头相关领域重点生产企业、国内外经销商代表共计 20 余位领导、专家参加了本次会议。会上针对目前发展状况，与会人员分别从国家标准制定规范层面，产品加工、出口贸易、内贸市场、经销商等出发点进行综合全面的分析及深度讨论，为修订工作积极提出各项顺应时代进程，符合行业发展的建设性意见。会后根据会议讨论的内容，对标准文本进一步进行了完善，形成了征求意见稿。

(2) 征求意见阶段

(3) 审查阶段

(4) 报批阶段

3、主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等

本标准由 XXX、XXX 共同负责起草。主要成员：。所做的工作：XXX 为本标准主要持笔人，XXX 为组员负责本标准的起草、编写。XXX 负责收集、分析国内外相关技术文献和资料，并对生产现状和发展情况进行了全面调研。XXX 负责对各方面的意见及建议进行归纳、分析。

二、标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

本标准的制订符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的修订工作。本标准起草过程中，主要按 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》和 GB/T 1.2-2002《标准化工作导则 第 2 部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编写。本标准制订过程中，主要参考了以下标准或文件：

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

2、标准主要内容的论据

本文件规定了金枪鱼罐头的术语和定义、产品分类及产品代号、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。

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。

标准内容修订的论据如下：

(1) 产品分类

根据现在实际市场生产情况以及不同种产品之间的差异，将产品分类进行了修改，如下所示：

4.1.1 根据原料种类分为：

鱼肉品种：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：

1) 油浸类

2) 清蒸类（原汁、盐水浸）

3) 调味类（五香、红烧、辣味、豆豉、茄汁等）

4) 烟熏类

5) 蔬菜什锦类

(2) 理化指标

整合现行几个金枪鱼罐头标准相关理化要求，根据金枪鱼罐头标准指标设置及我国市售产品数据规定金枪鱼罐头理化要求。

(3) 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。

三、主要试验（或验证）情况

本

表 1 油浸类金枪鱼罐头主要理化指标检验结果

（样品数量不低于 20 个）	原料品种	产品形状（鱼肉段、块、片、碎肉、糜状）	固形物含量，%	氯化钠含量，%	销售区域（内、外销）	产品规格	标签名称（配料表）
样品 1	黄鳍	块状	71	<3.5%	内销	140G	黄鳍金枪鱼、初榨橄榄油、食用盐
样品 2	鲣鱼 金枪鱼	块状	70.20	<3.5%	内销	185G	金枪鱼、大豆油、水、蔬菜汁（洋葱、胡萝卜）食用盐、味精
样品 3	大目	块状	70.20	<3.5%	内销	185G	大目金枪鱼、大豆油、水、蔬菜汁（洋葱、胡萝卜）食用盐、味精
样品 4	黄鳍	块状	70.20	<3.5%	内销	185G	黄鳍金枪鱼、大豆油、水、蔬菜汁（洋葱、胡萝卜）食用盐、味精

样品 5	鳀鱼 金枪鱼	片状	66.48	<3.5%	内销	1880G	金枪鱼、大豆油、水、大豆蛋白、食用盐、味精
样品 6	鳀鱼 金枪鱼	片状	97.50	<3.5%	内销	2000G	金枪鱼、水、大豆油（非转基因）、蔬菜汁（豌豆、胡萝卜、洋葱汁、食用盐）味精、食用盐
样品 7	鳀鱼 金枪鱼	块状	70	0.8-1.5%	外销	140G	金枪鱼、植物油、水、食用盐
样品 8	鳀鱼 金枪鱼	糜状	70	0.8-1.5%	外销	140G	金枪鱼、植物油、水、食用盐
样品 9	鳀鱼 金枪鱼	糜状	70	0.8-1.5%	外销	160G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 10	鳀鱼 金枪鱼	块状	70.58	0.8-1.5%	外销	170G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 11	鳀鱼 金枪鱼	糜状	70.58	0.8-1.5%	外销	170G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 12	炸弹鱼	块状	72.22	0.8-1.5%	外销	180G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 13	鳀鱼 金枪鱼	片状	64.86	0.8-1.5%	外销	185	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 14	鳀鱼 金枪鱼	块状	64.86	0.8-1.5%	外销	185	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 15	鳀鱼 金枪鱼	糜状	70.27	0.8-1.5%	外销	185	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 16	鳀鱼 金枪	糜状	54.12	0.8-1.5%	外销	425	金枪鱼、植物油、水、

	鱼						食用盐、
样品 17	鳀鱼 金枪鱼	块状	72.22	0.8-1.5%	外销	900	金枪鱼、植 物油、水、 食用盐、
样品 18	炸弹 鱼	块状	60.00	0.8-1.5%	外销	1000	金枪鱼、植 物油、水、 食用盐、
样品 19	鳀鱼 金枪鱼	块状	70.59	0.8-1.5%	外销	1700	金枪鱼、植 物油、水、 食用盐、植 物蛋白
样品 20	鳀鱼 金枪鱼	块状	67.45	0.8-1.5%	外销	1705	金枪鱼、植 物油、水、 食用盐、植 物蛋白
样品 21	鳀鱼 金枪鱼	块状	70.00	0.8-1.5%	外销	1800	金枪鱼、植 物油、水、 食用盐、植 物蛋白
样品 22	鳀鱼 金枪鱼	块状	63.83	0.8-1.5%	外销	1880	金枪鱼、植 物油、水、 食用盐、植 物蛋白
样品 23	鳀鱼 金枪鱼	片状	95.00	0.8-1.5%	外销	1000	金枪鱼、植 物油、水、 食用盐、植 物蛋白
样品 24	鳀鱼 金枪鱼	片状	98.00	0.8-1.5%	外销	2000	金枪鱼、植 物油、水、 食用盐、植 物蛋白
样品 25	鳀鱼 金枪鱼	片状	95.00	0.8-1.5%	外销	3000	金枪鱼、植 物油、水、 食用盐、植 物蛋白
样品 26	东方 狐鲣	碎肉	96.8	1.7	内销	1kg	鳀鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 27	东方 狐鲣	碎肉	97.2	1.7	内销	1kg	鳀鱼、植物 油、食用 盐、淀粉

样品 28	东方 狐鲣	碎肉	97.1	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 29	东方 狐鲣	碎肉	96.8	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 30	东方 狐鲣	碎肉	96.9	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 31	东方 狐鲣	碎肉	97.5	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 32	东方 狐鲣	碎肉	96.8	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 33	东方 狐鲣	碎肉	97.2	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 34	东方 狐鲣	碎肉	97.5	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 35	东方 狐鲣	碎肉	96.8	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 36	东方 狐鲣	碎肉	97.8	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 37	东方 狐鲣	碎肉	97.1	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 38	东方 狐鲣	碎肉	97.3	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 39	东方 狐鲣	碎肉	97.5	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 40	东方 狐鲣	碎肉	96.8	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 41	东方 狐鲣	碎肉	97.5	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉

样品 42	东方 狐鲣	碎肉	97.1	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 43	东方 狐鲣	碎肉	96.8	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 44	东方 狐鲣	碎肉	97.3	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 45	东方 狐鲣	碎肉	97.2	1.7	内销	1kg	鲣鱼、植物 油、食用 盐、淀粉
样品 46	鲣鱼	flake	64	1.1	内销	170 克	金枪鱼, 饮 用水, 葵花 籽油, 食用 盐
样品 47	东方 狐鲣	鱼肉段	65	0.95、 0.91、 0.94	内销	185g	金枪鱼、调 味鸡汁、大 豆油、饮用 水、食用 盐、味精、 香辛料、食 品添加剂 (黄原胶、 5'-肌苷酸二 钠、5'-鸟苷 酸二钠)
样品 48	东方 狐鲣	块	65	0.95、 0.95、 0.93	内销	185g/100g	金枪鱼、调 味鸡汁、大 豆油、饮用 水、食用 盐、味精、 香辛料、食 品添加剂 (黄原胶、 5'-肌苷酸二 钠、5'-鸟苷 酸二钠)
样品 49	鲣鱼 (鲣鱼 金枪鱼 J)	块+碎	70-75 间	0.9-1.2 间	外销	170 克	TUNA、水、 油、VG 注、盐
样品 50	鲣鱼 (鲣鱼)	段+碎	67-70 间	0.9-1.2 间	内销	1880 克	金枪鱼、水、 油、VG、盐

	金枪鱼 J)						
样品 51	舵鲣属 (圆舵 鲣或扁 舵鲣)	段+碎	67-70	0.9-1.2 间	内销	1880 克	金枪鱼、水、 油、VG、盐
样品 52	舵鲣属 (圆舵 鲣或扁 舵鲣)	块+碎	60	0.9-1.2 间	外销	5OZ	TUNA、水、 油、 VG、 盐

清蒸类

(样品 数量不 低于 20 个)	原料品 种	产品形 状(鱼肉 段、块、 片、碎 肉、糜 状)	固形物 含量, %	氯化钠 含量, %	销售区 域(内、 外销)	产品 规格	标签名称(配 料表)
样品 1	鲣鱼金 枪鱼	块状	81.67	0.8-1.5%	外销	120	金枪鱼、水、 食用盐、植物 蛋白
样品 2	鲣鱼金 枪鱼	块状	70.00	0.8-1.5%	外销	140	金枪鱼、水、 食用盐
样品 3	鲣鱼金 枪鱼	糜状	70.00	0.8-1.5%	外销	140	金枪鱼、水、 食用盐
样品 4	鲣鱼金 枪鱼	糜状	69.01	0.8-1.5%	外销	142	金枪鱼、水、 食用盐
样品 5	鲣鱼金 枪鱼	块状	70.59	0.8-1.5%	外销	170	金枪鱼、水、 食用盐、植物 蛋白
样品 6	鲣鱼金 枪鱼	糜状	70.59	0.8-1.5%	外销	170	金枪鱼、水、 食用盐、植物 蛋白
样品 7	鲣鱼金 枪鱼	块状	72.22	0.8-1.5%	外销	180	金枪鱼、水、 食用盐
样品 8	鲣鱼金 枪鱼	片状	64.86	0.8-1.5%	外销	185	金枪鱼、水、 食用盐
样品 9	鲣鱼金 枪鱼	块状	64.86	0.8-1.5%	外销	185	金枪鱼、水、 食用盐
样品 10	鲣鱼金 枪鱼	糜状	70.27	0.8-1.5%	外销	185	金枪鱼、水、 食用盐
样品 11	鲣鱼金 枪鱼	块状	70.59	0.8-1.5%	外销	1700	金枪鱼、水、 食用盐、植物

							蛋白
样品 12	鳕鱼金枪鱼	块状	67.45	0.8-1.5%	外销	1705	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 13	鳕鱼金枪鱼	块状	70.00	0.8-1.5%	外销	1800	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 14	鳕鱼金枪鱼	块状	50.53	0.8-1.5%	外销	1880	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 15	鳕鱼金枪鱼	块状	95.00	0.8-1.5%	外销	500	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 16	鳕鱼金枪鱼	片状	95.00	0.8-1.5%	外销	1000	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 17	大目	片状	92.04	0.8-1.5%	外销	1219	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 18	大目	片状	95.08	0.8-1.5%	外销	1220	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 19	鳕鱼金枪鱼	片状	95.00	0.8-1.5%	外销	3000	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 1	扁舵鲹	块状	98.1	0.5	内、外销	140g	鳕鱼、水、植物萃取物（豌豆、胡萝卜）、食用盐
样品 2	扁舵鲹	块状	98.6	0.5	内、外销	140g	鳕鱼、水、植物萃取物（豌豆、胡萝卜）、食用盐
样品 3	扁舵鲹	块状	98.7	0.5	内、外销	140g	鳕鱼、水、植物萃取物（豌豆、胡萝卜）、食用盐
样品 4	扁舵鲹	块状	98	0.5	内、外销	140g	鳕鱼、水、植物萃取物（豌豆、胡萝卜）、食用盐
样品 5	扁舵鲹	块状	98.8	0.5	内、外销	140g	鳕鱼、水、植物萃取物（豌

							豆、胡萝卜)、 食用盐
样品 6	扁舵鲹	块状	98.5	0.5	内、外 销	140g	鲹鱼、水、植 物萃取物(豌 豆、胡萝卜)、 食用盐
样品 7	扁舵鲹	块状	98.1	0.5	内、外 销	140g	鲹鱼、水、植 物萃取物(豌 豆、胡萝卜)、 食用盐
样品 8	扁舵鲹	块状	98.2	0.5	内、外 销	140g	鲹鱼、水、植 物萃取物(豌 豆、胡萝卜)、 食用盐
样品 9	扁舵鲹	块状	98.4	0.5	内、外 销	140g	鲹鱼、水、植 物萃取物(豌 豆、胡萝卜)、 食用盐
样品 10	扁舵鲹	块状	98.2	0.5	内、外 销	140g	鲹鱼、水、植 物萃取物(豌 豆、胡萝卜)、 食用盐
样品 11	扁舵鲹	块状	98.1	0.5	内、外 销	140g	鲹鱼、水、植 物萃取物(豌 豆、胡萝卜)、 食用盐
样品 12	扁舵鲹	块状	98.5	0.5	内、外 销	140g	鲹鱼、水、植 物萃取物(豌 豆、胡萝卜)、 食用盐
样品 13	扁舵鲹	块状	98.9	0.5	内、外 销	140g	鲹鱼、水、植 物萃取物(豌 豆、胡萝卜)、 食用盐
样品 14	扁舵鲹	块状	98.8	0.5	内、外 销	140g	鲹鱼、水、植 物萃取物(豌 豆、胡萝卜)、 食用盐
样品 15	扁舵鲹	块状	98.4	0.5	内、外 销	140g	鲹鱼、水、植 物萃取物(豌 豆、胡萝卜)、 食用盐

样品 16	扁舵鲹	块状	98.6	0.5	内、外销	140g	鲹鱼、水、植物萃取物（豌豆、胡萝卜）、食用盐
样品 17	扁舵鲹	块状	98.1	0.5	内、外销	140g	鲹鱼、水、植物萃取物（豌豆、胡萝卜）、食用盐
样品 18	扁舵鲹	块状	98.8	0.5	内、外销	140g	鲹鱼、水、植物萃取物（豌豆、胡萝卜）、食用盐
样品 19	扁舵鲹	块状	98.5	0.5	内、外销	140g	鲹鱼、水、植物萃取物（豌豆、胡萝卜）、食用盐
样品 20	扁舵鲹	块状	98.4	0.5	内、外销	140g	鲹鱼、水、植物萃取物（豌豆、胡萝卜）、食用盐
样品 21	长鳍金枪鱼, 黄鳍金枪鱼, 大眼金枪鱼	chunk	64	1.1	内销	170 克	金枪鱼, 饮用水, 食用盐
样品 22	东方狐鲹	鱼肉段	50	0.67、0.67、0.66	内销	185g	金枪鱼、饮用水、食用盐
样品 23	东方狐鲹	块	50	0.67、0.65、0.67	内销	185g/100g	金枪鱼、饮用水、食用盐
样品 24	黄鳍	块+碎	产品规格书要求：70, (2021 年全年监控值实测在 70-74 间)	产品规格书要求：0.8-1.5; (2021 年全年监控值实测在 0.9-1.2 间)	外销	170 克	TUNA、水、VG、盐
样品 25	鲹鱼 (鲹鱼金枪鱼 J)	块+碎	产品规格书要求：70, (2021 年全年监控值实测在 70-72 间)	产品规格书要求：0.8-1.5; (2021 年全年监控值实测在 0.9-1.2 间)	外销	170 克	TUNA、水、VG、盐

				间)			
样品 26	鲹鱼 (鲹鱼金枪鱼 J)	段+碎	产品规格书要求: 60, (2021 年全年监控值实测在 60-63 间)	产品规格书要求: 0.8-1.5; (2021 年全年监控值实测在 0.9-1.2 间)	外销	1000 克	TUNA、水、VG、盐
样品 27	鲹鱼 (鲹鱼金枪鱼 J)	段+碎	产品规格书要求: 60, (2021 年全年监控值实测在 60-63 间)	产品规格书要求: 0.8-1.5; (2021 年全年监控值实测在 0.9-1.2 间)	外销	1880 克	TUNA、水、VG、盐
样品 28	东方弧鲹	段+碎	产品规格书要求: 55, (2021 年全年监控值实测在 54.8-60 间)	产品规格书要求: 0.6-1.0; (2021 年全年监控值实测在 0.8-1.0 间)	外销	1880 克	TUNA、水、VG、盐
样品 29	舵鲹属 (圆舵鲹或扁舵鲹)	段+碎	产品规格书要求: 55, (2021 年全年监控值实测在 55-57 间)	产品规格书要求: 0.6-1.0; (2021 年全年监控值实测在 0.8-1.0 间)	外销	1880 克	TUNA、水、VG、盐
样品 30	舵鲹属 (圆舵鲹或扁舵鲹)	段+碎	产品规格书要求: 50, (2021 年全年监控值实测在 50-56 间)	产品规格书要求: 0.6-1.0; (2021 年全年监控值实测在 0.8-1.0 间)	外销	1880 克	TUNA、水、VG、盐

样品 31	舵鲣属 (圆舵 鲣或扁舵 鲣)	段+碎	产品规格 书要求: 60, (2021 年 全年监控 值实测在 60-63 间)	产品规格 书要求: 0.6-1.0; (2021 年全年监 控值实测 在 0.8-1.0 间)	外销	5OZ	TUNA、水、 VG、盐
-------	--------------------------	-----	--	--	----	-----	-----------------

调味类

(样品 数量不 低于20 个)	原料 品种	调味 类型	产品形状 (鱼肉段、 块、片、碎 肉、糜状)	固形物含 量, %	氯化钠 含量, %	销售区 域(内、 外销)	产品规格	标签名称 (配料 表)
样品 1	大目	辣味	块状	70.27	<3.5%	内销	185G	大目金枪 鱼、大豆 油、水、 洋葱、红 辣椒、食 用盐、 味精
样品 2	大目	豆豉 味	块状	70.27	<3.5%	内销	185G	大目金枪 鱼、豆豉、 大豆油、 水、白砂 糖、洋葱、 味精
样品 3	大目	沙拉 酱	糜状	94.12	<3.5%	内销	85G	金枪鱼、 沙拉酱、 玉米、胡 萝卜、水、 大豆油、 洋葱、白 砂糖、食 用盐、味 精
样品 4	大目	沙拉 酱	糜状	94.12	<3.5%	内销	85G	金枪鱼、 沙拉酱、 水、马蹄、 青瓜、大 豆油、白 砂糖、 洋葱、食

								用盐、味精
样品 5	鲤鱼 金枪鱼	辣味	片状	70.59	<3.5%	内销	85G	金枪鱼、水、红腰豆、鹰嘴豆、大豆油、白砂糖、酱油、辣椒、食醋
样品 6	鲤鱼 金枪鱼	辣味	片状	70.59	<3.5%	内销	85G	金枪鱼、金针菇、大豆油、辣椒酱、水、辣椒、白砂糖、食醋
样品 7	鲤鱼 金枪鱼	辣味	片状	70.59	<3.5%	内销	85G	金枪鱼、水、大豆油、白砂糖、酱油、辣椒、食醋、食用盐、味精、香辛料
样品 8	鲤鱼 金枪鱼	油浸	片状	66.49	<3.5%	内销	1880G	金枪鱼、大豆油、水、大豆蛋白、食用盐、味精
样品 9	鲤鱼 金枪鱼	盐水	块状	81.67	0.8-1.5%	外销	120G	金枪鱼、水、盐、植物蛋白
样品 10	鲤鱼 金枪鱼	盐水	块状	70.00	0.8-1.5%	外销	140G	金枪鱼、水、盐
样品 11	鲤鱼 金枪鱼	盐水	糜状	70.00	0.8-1.5%	外销	140G	金枪鱼、水、盐
样品 12	鲤鱼 金枪鱼	油浸	块状	70.00	0.8-1.5%	外销	140G	金枪鱼、植物油、水、食用盐

样品 13	鳀鱼 金枪鱼	油浸	糜状	70.00	0.8-1.5%	外销	140G	金枪鱼、 植物油、 水、食用 盐
样品 14	鳀鱼 金枪鱼	盐水	糜状	69.01	0.8-1.5%	外销	142G	金枪鱼、 水、盐
样品 15	鳀鱼 金枪鱼	油浸	片状	69.33	0.8-1.5%	外销	150G	金枪鱼、 植物油、 水、食用 盐
样品 16	鳀鱼 金枪鱼	油浸	糜状	70.00	0.8-1.5%	外销	160G	金枪鱼、 植物油、 水、食用 盐
样品 17	炸弹 鱼	油浸	块状	62.50	0.8-1.5%	外销	160G	金枪鱼、 植物油、 水、食用 盐
样品 18	鳀鱼 金枪鱼	盐水	块状	70.59	0.8-1.5%	外销	170G	金枪鱼、 水、食用 盐、植物 蛋白
样品 19	鳀鱼 金枪鱼	盐水	糜状	70.59	0.8-1.5%	外销	170G	金枪鱼、 水、食用 盐、植物 蛋白
样品 20	鳀鱼 金枪鱼	油浸	块状	70.59	0.8-1.5%	外销	170G	金枪鱼、 植物油、 水、食用 盐、
样品 21	鳀鱼 金枪鱼	油浸	糜状	70.59	0.8-1.5%	外销	170G	金枪鱼、 植物油、 水、食用 盐、
样品 22	鳀鱼 金枪鱼	盐水	块状	72.22	0.8-1.5%	外销	180G	金枪鱼、 水、食用 盐
样品 23	炸弹 鱼	油浸	块状	72.22	0.8-1.5%	外销	180G	金枪鱼、 植物油、 水、食用 盐、
样品 24	鳀鱼	盐水	块状	70.65	0.8-1.5%	外销	184G	金枪鱼、

	金枪鱼							水、食用盐
样品 25	鳀鱼金枪鱼	盐水	片状	64.86	0.8-1.5%	外销	185G	金枪鱼、水、食用盐
样品 26	鳀鱼金枪鱼	盐水	块状	64.86	0.8-1.5%	外销	185G	金枪鱼、水、食用盐
样品 27	鳀鱼金枪鱼	盐水	糜状	70.27	0.8-1.5%	外销	185G	金枪鱼、水、食用盐
样品 28	鳀鱼金枪鱼	油浸	片状	64.86	0.8-1.5%	外销	185G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 29	鳀鱼金枪鱼	油浸	块状	64.86	0.8-1.5%	外销	185G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 30	鳀鱼金枪鱼	油浸	糜状	70.27	0.8-1.5%	外销	185G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 31	鳀鱼金枪鱼	盐水	块状	75.68	0.8-1.5%	外销	185G	金枪鱼、水、食用盐
样品 32	鳀鱼金枪鱼	盐水	糜状	75.68	0.8-1.5%	外销	185G	金枪鱼、水、食用盐
样品 33	鳀鱼金枪鱼	油浸	块状	75.68	0.8-1.5%	外销	185G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 34	鳀鱼金枪鱼	油浸	糜状	75.68	0.8-1.5%	外销	185G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 35	鳀鱼金枪鱼	油浸	糜状	54.12	0.8-1.5%	外销	425G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 36	鳀鱼金枪	油浸	块状	72.22	0.8-1.5%	外销	900G	金枪鱼、植物油、

	鱼							水、食用盐、
样品 37	炸弹鱼	油浸	块状	60.00	0.8-1.5%	外销	1000G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、
样品 38	鳀鱼金枪鱼	盐水	块状	70.59	0.8-1.5%	外销	1700G	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 39	鳀鱼金枪鱼	油浸	块状	70.59	0.8-1.5%	外销	1700G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、植物蛋白
样品 40	鳀鱼金枪鱼	盐水	块状	67.45	0.8-1.5%	外销	1705G	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 41	鳀鱼金枪鱼	盐水	块状	70.38	0.8-1.5%	外销	1705G	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 42	鳀鱼金枪鱼	油浸	块状	67.45	0.8-1.5%	外销	1705G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、植物蛋白
样品 43	鳀鱼金枪鱼	盐水	块状	70.00	0.8-1.5%	外销	1800G	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 44	鳀鱼金枪鱼	油浸	块状	70.00	0.8-1.5%	外销	1800G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、植物蛋白
样品 45	鳀鱼金枪鱼	盐水	块状	50.53	0.8-1.5%	外销	1880G	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 46	鳀鱼金枪	油浸	块状	63.83	0.8-1.5%	外销	1880G	金枪鱼、植物油、

	鱼							水、食用盐、植物蛋白
样品 47	鳀鱼 金枪鱼	盐水	块状	95.00	0.8-1.5%	外销	500G	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 48	鳀鱼 金枪鱼	盐水	片状	95.00	0.8-1.5%	外销	1000G	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 49	鳀鱼 金枪鱼	油浸	片状	95.00	0.8-1.5%	外销	1000G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、植物蛋白
样品 50	大目	盐水	片状	92.04	0.8-1.5%	外销	1219G	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 51	大目	盐水	片状	95.08	0.8-1.5%	外销	1220G	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 52	鳀鱼 金枪鱼	盐水	片状	95.00	0.8-1.5%	外销	3000G	金枪鱼、水、食用盐、植物蛋白
样品 53	鳀鱼 金枪鱼	油浸	片状	98.00	0.8-1.5%	外销	2000G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、植物蛋白
样品 54	鳀鱼 金枪鱼	油浸	片状	95.00	0.8-1.5%	外销	3000G	金枪鱼、植物油、水、食用盐、植物蛋白
样品 55	青甘 金枪鱼, 东方 狐 鲣,	红烧	Flake, shredded	64.00	1.5	内销	170 克	金枪鱼, 饮用水, 酿造酱油, 白砂糖, 淀粉, 食用盐,

	圆鮳 鯉, 扁鮳 鯉							味精
样品 56	圆鮳 鯉、 扁鮳 鯉	辣味	鱼肉段	70	1.21、 1.29、 1.28	内销	185g	金枪鱼、 饮用水、 大豆油、 绵白糖、 辣椒、酿 造酱油、 食用盐、 味精、食 品添加剂 (黄原 胶、5'-肌 苷酸二 钠、5'-鸟 苷酸二 钠)
样品 57	圆鮳 鯉、 扁鮳 鯉	红烧	鱼肉段	60	1.52、 1.59、 1.56	内销	185g	金枪鱼、 饮用水、 酿造酱 油、绵白 糖、香辛 料、味精、 食品添加 剂(黄原 胶、5'-肌 苷酸二 钠、5'-鸟 苷酸二 钠)
样品 58	圆鮳 鯉、 扁鮳 鯉	茄汁	鱼肉段	60	1.41、 1.50、 1.42	内销	185g	金枪鱼、 饮用水、 番茄酱、 绵白糖、 大豆油、 圆葱、食 用盐、玉 米淀粉、 味精、香 辛料、食 品添加剂

								(5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠)
样品 59	圆鮓 鯉、 扁鮓 鯉	蜜汁	鱼肉段	60	1.62、 1.70、 1.62	内销	185g	金枪鱼、饮用水、绵白糖、酿造酱油、味啉（饮用水、葡萄糖、大米、食用酒精）、食用盐、海带液（海带浓缩液、食用盐、食用酒精）、香辛料、食品添加剂（黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）
样品 60	圆鮓 鯉、 扁鮓 鯉	辣味	块	70	1.21、 1.37、 1.31	内销	185g/100g	金枪鱼、饮用水、大豆油、绵白糖、辣椒、酿造酱油、食用盐、味精、食品添加剂（黄原胶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二

								钠)
样品 61	圆鮰 鳢、 扁鮰 鳢	豆酱	块	65	1.99、 2.25、 2.35	内销	185g/100g	金枪鱼、 饮用水、 酿造酱 油、绵白 糖、黄豆 酱、食品 添加剂 (黄原 胶)
样品 62	圆鮰 鳢、 扁鮰 鳢	红烧	块	60	1.58、 1.60、 1.58	内销	185g/100g	金枪鱼、 饮用水、 酿造酱 油、绵白 糖、香辛 料、味精、 食品添加 剂(黄原 胶、5'-肌 苷酸二 钠、5'-鸟 苷酸二 钠)
样品 63	圆鮰 鳢、 扁鮰 鳢	茄汁	块	60	1.41、 1.45、 1.40	内销	185g/100g	金枪鱼、 饮用水、 番茄酱、 绵白糖、 大豆油、 圆葱、食 用盐、玉 米淀粉、 味精、香 辛料、食 品添加 剂(5'-肌 苷酸二 钠、5'-鸟 苷酸二 钠)

样品 64	圆鮃 鳀、扁鮃 鳀	蜜汁	块	60	1.62、 1.98、 1.64	内销	185g	金枪鱼、 饮用水、 绵白糖、 酿造酱 油、味啉 （饮用 水、葡萄 糖、大米、 食用酒 精）、食 用盐、海 带液（海 带浓缩 液、食用 盐、食用 酒精）、 香辛料、 食品添加 剂（黄原 胶、乙酰 化二淀粉 磷酸酯、 5'-肌苷酸 二钠、5'- 鸟苷酸二 钠）
样品 65	圆鮃 鳀、扁鮃 鳀	豉香	块	60	2.23、 1.80、 1.91	内销	185g	金枪鱼、 饮用水、 大豆油、 酿造酱 油、豆豉、 食用盐、 味精、香 辛料

烟熏类

（样品 数量不 低于 20个）	原料品 种	产品形 状（鱼 肉段、 块、片、	固形物 含 量，%	氯化钠 含 量，%	销售区 域（内、 外销）	产品规 格	标签名 称（配 料表）
--------------------------	----------	---------------------------	-----------------	-----------------	--------------------	----------	-------------------

		碎肉、 糜状)					
样品 1	鲣鱼, 东方狐鲣	Chunk, flake	64	1	内销	170 克	金枪鱼, 植物油, 饮用水, 食用盐, 食用香料

蔬菜类

(样品数量不低于 20 个)	原料品种	品名	产品形状(鱼肉段、块、片、碎肉、糜状)	固形物含量, %	金枪鱼肉投肉量, %	氯化钠含量, %	销售区域(内、外销)	产品规格	标签名称(配料表)
样品 1	大目		片状	130G	60G	< 3.5%	内销	185G	金枪鱼、蔬菜(土豆、青豆、胡萝卜)/大豆油、水、白砂糖、食用盐、辣椒、味精
样品 2	鲣鱼, 大眼金枪鱼, 黄鳍金枪鱼		chunk	63	40	0.009	外销	160 克	金枪鱼, 淀粉, 番茄酱, 醋, 盐, 糖, 水, 豌豆, 胡萝卜, 洋

									葱
样品 3	东方狐鲣	法国风味金枪鱼罐头	块	60	27	1.2	内销	185g	饮用水、金枪鱼、土豆、胡萝卜、沙拉酱、圆葱、绵白糖、玉米、大豆油、炼乳、食醋（酿造）、食用盐、柠檬汁、味精、食品添加剂（黄原胶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）
样品 4	东方狐鲣	意大利风味金枪鱼罐头	块	60	21	1.1	内销	185g	饮用水、金枪鱼、胡萝卜、通心粉（小麦粉、饮用水）、番茄酱、大

									豆油、绵白糖、食用盐、味精、食品添加剂(5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶)
样品 5	东方狐鲣	墨西哥风味金枪鱼罐头	块	60	30	1.05	内销	185g	玉米、饮用水、金枪鱼、胡萝卜、豌豆、大豆油、番茄酱、食用盐、绵白糖、香辛料、味精、食品添加剂(5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶)

样品 6	圆鲔 鲣、扁鲔 鲣	韩国 风味 金枪 鱼罐 头	块	60	41	1.45	内销	185g	金枪 鱼、白 菜、饮 用水、 辣椒 酱、绵 白糖、 大豆 油、食 醋（酿 造）、 复合香 辛料、 鱼露、 食用 盐、味 精、食 品添加 剂（黄 原胶）
------	-----------------	---------------------------	---	----	----	------	----	------	--

四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

金枪鱼营养价值丰富，我国也是世界上重要的金枪鱼罐头生产和出口国。随着经济的快速发展，人们对健康食品的需求呈增长趋势，对食品的需求由饱腹功能向营养转变。而金枪鱼因具有较高的营养价值，再加上世界新冠疫情的刺激，世界各地的需求量将呈上升趋势，产业规模不断扩大，中国金枪鱼出口规模将稳定增长，且加工产品即金枪鱼罐头类产品贸易规模将不断扩大。而目前我国关于金枪鱼罐头的标准是 2009 年发布的，版本已不能适应当今金枪鱼罐头产品的行业的快速发展，亟需新的国家标准，以完善罐头食品体系。《金枪鱼

《罐头质量通则》的修订将涵盖现有的及今后再发展起来的多种金枪鱼罐头，以适应产业的发展，保证了金枪鱼罐头产品有国家行业标准可以依据，保障消费者的健康安全、促进金枪鱼罐头行业健康发展。

六、 与国际、国外对比情况

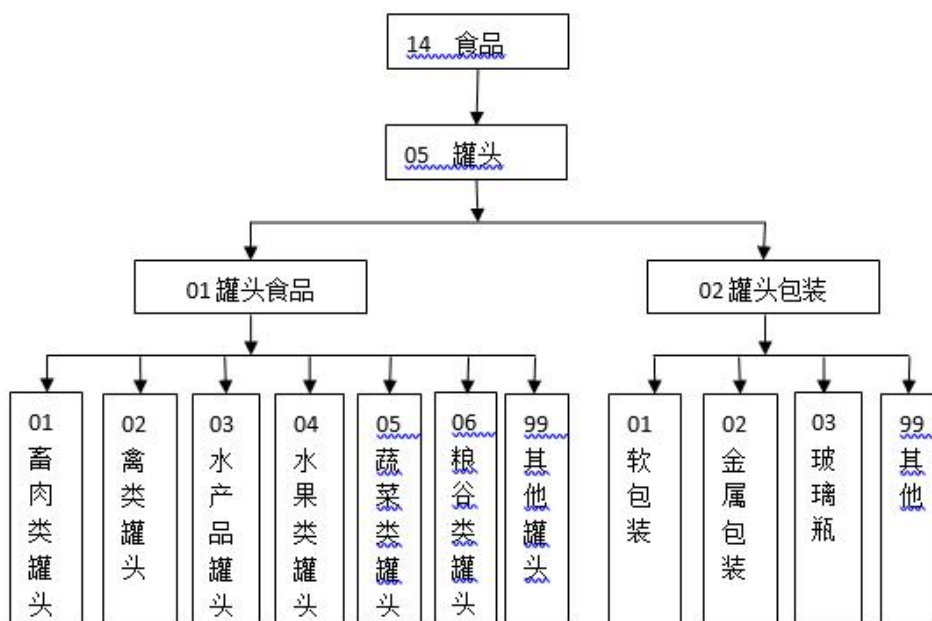
本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。

本标准水平为国际先进水平。

七、 在标准体系表中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本专业领域的标准体系框架如图。



本标准属于“罐头”大类，“罐头食品”中类，“水产品罐头”系列。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性国家标准。

十、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布 12 个月后实施。

十一、 废止现行相关标准的建议

本标准实施时，代替 GB/T 24403-2009 《金枪鱼罐头》。

十二、 其他应予说明的事项

无。