

Canned fried crucian carps

---

1 主题内容与适用范围

本标准规定了酥炸鲫鱼罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以新鲜或冷冻良好的鲫鱼为原料，经预处理、油炸、调味、装罐、密封、杀菌制成的酥炸鲫鱼罐头。

2 引用标准

GB 317.1 白砂糖

GB 1534 花生油

GB 1535 大豆油

GB 1536 菜籽油

GB 2717 酱油卫生标准

GB 5461 食用盐

GB 7652 八角

GB 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 5009.13 食品中铜的测定方法

GB 5009.16 食品中锡的测定方法

GB 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB / T 12457 食品中氯化钠的测定方法

GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

ZBX 70004 罐头食品的感官检验

ZBX 70005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB 1006 罐头食品检验规则

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

3 产品分类

酥炸鲫鱼罐头按鱼体的形态分成条装和段装两类。

3.1 条装酥炸鲫鱼罐头，产品代号为 463。

3.2 段装酥炸鲫鱼罐头，产品代号为 463 1。

4 技术要求

4.1 原辅材料

4.1.1 鲫鱼 采用新鲜或冷冻良好，肌肉有弹性，骨肉紧密连接，每条鱼重在 0.15kg~0.40kg 的鲫鱼，不得使用变质的鲫鱼。

4.1.2 味精 含谷氨酸钠 85% 以上。

4.1.3 植物油 应符合 GB 1534、GB 1535 或 GB 1536 的要求。

4.1.4 白砂糖 应符合 GB 317.1 的要求。

4.1.5 食用盐 应符合 GB 5461 的要求。

4.1.6 酱油 应符合 GB 2717 的要求。

4.1.7 五香粉 干燥，无霉变，香味正常。

4.1.8 花椒 香味浓，干燥，无霉变。

4.1.9 葱 色、香正常。

4.1.10 姜 辣味浓，无腐烂的鲜、干生姜。

4.1.11 黄酒 色黄澄清，味醇正常，含酒精 12° 以上。

4.1.12 八角 应符合 GB 7652 的要求。

## 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目          | 优 级 品   | 一 级 品   | 合 格 品  |
|--------------|---|---|--|
| 色 泽          | 肉色正常，呈黄褐色   | 肉色正常，呈棕褐色   | 肉色较正常，呈褐色  |
| 滋味气味         | 具有酥炸鲫鱼罐头应有的<br>  滋味和气味，香味浓郁   | 具有酥炸鲫鱼罐头应有的<br>  滋味和气味，香味较浓郁  | 具有酥炸鲫鱼罐头<br>应有的<br>  滋味和气味，无异<br>味                 |
| 体形尚<br>允许添   | 组织酥软，不干硬。从罐<br>  内向外倒出鱼体时不碎散，   | 组织较酥软，不干硬。从<br>  罐内向外倒出鱼体时不碎  | 组织尚酥软，条装<br>  完整，排列尚整齐，                            |
| 组织形态<br>允许有添 | 分条装和段装两种。条装体<br>  形完整，排列整齐，允许有<br>碎块不<br>  添称小块一块；段装部位搭<br>  配、块形大小均匀，允许有<br>  添称小块一块 | 散，分条装和段装两种。条<br>  装体形较完整，排列较整<br>  齐，允许有添称小块一块；<br>  段装部位搭配、块形大小<br>  较均匀，允许有添称小块一<br>  块 | 称小块二块。段装<br>  块形部位搭配一般，<br>  超过重量的 35%，<br>  称小块二块 |

## 4.3 理化指标

4.3.1 净重应符合表 2 中有关净重的要求。每批产品平均净重应不低于标明重量。

4.3.2 固形物 应符合表 2 中有关固形物含量的要求，每批产品平均固形物重不低于规定重量。

表 2 净重和固形物的要求

| 罐号 | 净 重         |             |            | 固 形 物       |             |
|----|-------------|-------------|------------|-------------|-------------|
|    | 标明重量<br>(g) | 允许公差<br>(%) | 含 量<br>(%) | 规定重量<br>(g) | 允许公差<br>(%) |
|    |             |             |            |             |             |

|     |     |      |    |     |      |
|-----|-----|------|----|-----|------|
| 962 | 312 | ±3.0 | 90 | 281 | ±9.0 |
| 602 | 312 | ±3.0 | 95 | 281 | ±9.0 |

4.3.3 氯化钠含量 1.2%~2.0%。

4.3.4 重金属含量 应符合表 3 的要求。

表 3 重金属含量 mg / kg

| 项 目 | 锡 (Sn) | 铜 (Cu) | 铅 (Pb) | 砷 (As) | 汞 (Hg) |
|-----|--------|--------|--------|--------|--------|
| 指 标 | ≤200.0 | ≤5.0   | ≤1.0   | ≤0.5   | ≤0.2   |

#### 5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

#### 5.5 缺陷

样品的感官和物理指标如不符合要求，应计作缺陷。缺陷按表 4 分类。

表 4 样品缺陷分类

| 类 别  | 缺 陷  |
|------|--|
| 严重缺陷 | 有明显异味；<br>硫化铁明显污染内容物；<br>有有害杂质，如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长径大于 3mm 已脱落的锡珠                              |
| 一般缺陷 | 有一般杂质，如棉线、合成纤维丝及长径不大于 3mm 已脱落的锡珠；<br>感官要求明显不符合技术要求，有数量限制的超标；<br>净重负公差超过允许公差；<br>固形物重公差超过允许公差 |

### 5 试验方法

#### 5.1 感官

按 ZBX 70004 规定的方法检验。

#### 5.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

#### 5.3 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

#### 5.4 氯化钠含量

按 GB / T 12457 规定的方法检验。

#### 5.5 重金属

按 GB 5009.16、GB 5009.13、GB 5009.12、GB 5009.11 和 GB 5009.17 规定的方法测定锡、铜、铅、砷和汞。

#### 5.5 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 6 检验规则

按 QB 1006 执行。

8 标志、包装、运输、贮存

按 ZBX 70005 的规定进行。

---

附加说明：

本标准由轻工业部食品工业司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由大安罐头厂负责起草。

本标准主要起草人：林亚华 崔丽华 郑玉清。

自本标准实施之日起，原轻工业部标准 QB444—64《酥炸鲫鱼罐头》作废。

---

中华人民共和国轻工业部 1992—11—10 批准

1993—07—01 实施