



中华人民共和国国家标准

GB/T 24402—2009

豆豉鲮鱼罐头

Canned frying mud carps with fermented soybean

2009-09-30 发布

2010-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准是在原轻工行业标准 QB/T 3605—1999《豆豉鲮鱼罐头》的基础上制定。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、广东甘竹罐头有限公司、广州鹰金钱企业集团公司、佛山市顺德区粤花罐头食品有限公司。

本标准主要起草人：涂顺明、林海、周灿宇、周辉灵、仇凯、邵云龙。

豆 豉 鲮 鱼 罐 头

1 范围

本标准规定了豆豉鲮鱼罐头的产品分类及产品代号、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于豆豉鲮鱼罐头产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2712 发酵性豆制品卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 14939 鱼类罐头卫生标准

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 3600 罐头食品包装、标志、运输和贮存

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局第75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

豆豉鲮鱼罐头 **canned frying mud carps with fermented soybean**

以鲜(冻)鲮鱼、豆豉等为主要原料，经预处理、装罐、密封、杀菌、冷却而制成的罐头产品。

4 产品分类及产品代号

4.1 产品分类

4.1.1 分类原则

根据鱼块形状分为条装豆豉鲮鱼罐头和段装豆豉鲮鱼罐头两类。

4.1.2 条装豆豉鲮鱼罐头

质量为0.11 kg~0.19 kg的鲜(冻)鲮鱼经油炸等预处理，与豆豉一起装罐、密封、杀菌而制成的罐头产品。