

ICS 67.120.30  
CCS X 73



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 24402—2021

代替 GB/T 24402—2009

## 鲮鱼罐头质量通则

General quality requirements for canned frying mud carps

2021-08-20 发布

2022-03-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
**鲮鱼罐头质量通则**  
GB/T 24402—2021

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2021年8月第一版

\*

书号: 155066·1-62261

版权专有 侵权必究

## 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 24402—2009《豆豉鲮鱼罐头》，与 GB/T 24402—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 文件名称修改为“鲮鱼罐头质量通则”；
- 扩大了文件适用范围(见第 1 章,2009 年版的第 1 章)；
- 增加了产品分类及代号(见第 3 章,2009 年版的第 4 章)；
- 产品质量等级修改为优级品和合格品(见 4.2 和 4.3,2009 年版的 5.2 和 5.3)；
- 修改了产品固形物含量要求(见 4.3,2009 年版的 5.3)；
- 删除了“缺陷”要求(见 2009 年版的表 3)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：广州鹰金钱企业集团公司、广东甘竹罐头有限公司、湛江市欢乐家食品有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：王莉嫦、林海、郭丽蓉、李钰金、仇凯、晁曦、吴刚。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB/T 24402—2009；
- 本次为第一次修改。

# 鲮鱼罐头质量通则

## 1 范围

本文件规定了鲮鱼罐头的产品分类及代号、技术要求、试验方法、检验规则和包装、标志、运输和贮存。

本文件适用于以鲜(冻)鲮鱼为主要原料,经去鳞、去头、去内脏、油炸等预处理,装罐、密封、杀菌、冷却制成的鲮鱼罐头。

## 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 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 10464 葵花籽油
- 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 18186 酿造酱油
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

## 3 产品分类及代号

### 3.1 产品分类

#### 3.1.1 产品按配料不同分为:

- 豆豉鲮鱼罐头:以豆豉、食用植物油为主要辅料制成的鲮鱼罐头;
- 鲜炸鲮鱼罐头:以食用植物油为主要辅料制成的鲮鱼罐头;
- 其他类鲮鱼罐头:除豆豉鲮鱼罐头和鲜炸鲮鱼罐头外的产品,如梅菜鲮鱼罐头、腐竹(支竹)鲮鱼罐头、辣味鲮鱼罐头等。

#### 3.1.2 产品按形状不同分为:

- 条装鲮鱼罐头:未经切段制成的鲮鱼罐头;
- 段装鲮鱼罐头:经切段制成的鲮鱼罐头。