

ICS 67.120.30

X73

# 中国罐头工业协会标准

## T/CCFIA 002-2016

---

### 茄汁鲭鱼罐头

Canned mackerel in tomato sauce

2016-5-3 发布

2016-6-1 实施

中国罐头工业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由中国罐头工业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：宁波佳必可食品有限公司、中国罐头工业协会、青岛海博苑进出口有限公司、荣成石岛广信食品有限公司、福建漳州海魁水产集团、福建紫山集团股份有限公司、漳州市港昌罐头食品有限公司、宁波今日食品有限公司。

本标准主要起草人：林佩茂、梁仲康、晁曦、张维真、孙义明、陈振魁、洪亚鸿、林美巧、陈义方。

# 茄汁鲭鱼罐头

## 1 范围

本标准规定了茄汁鲭鱼罐头的术语和定义、技术要求、标志和标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜或速冻良好的鲭鱼为原料，经加工处理、装罐、加入调味番茄汁、密封、杀菌制成的茄汁鲭鱼罐头。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食用植物油卫生标准

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品卫生微生物检测 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 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 14215 番茄酱罐头

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 破碎 crush

指鱼体破裂、断开、碎散，失去原有形态。

### 3.2 血蛋白 blood protein

指粘附在鱼肉表面或悬浮于盐水中的血蛋白凝固物。

### 3.3 茄汁鲭鱼罐头 Canned mackerel in tomato sauce

所有的鱼肉都是装在有一定厚度的圆形垂直罐内，汤料是红色的茄汁。

以鲭鱼为原料，添加水、食用盐、调味番茄酱等辅料，经预处理、装罐、密封杀菌而制成的罐头。

## 4 产品成分

鲭鱼、番茄酱、饮用水、食用植物油、食用盐。

所有原料和包装物都符合国家相应标准，如加工或处理过的鱼、鱼罐等。

## 5 要求

### 5.1 原辅材料

#### 5.1.1 鲭鱼

采用鲜鱼或冷冻鱼，肌肉有弹性，骨肉紧密连接，不得使用变质的鲭鱼，每条鱼质量在0.5kg以上，品质应符合GB 2733。

#### 5.1.2 食用盐

应符合GB 5461的要求。

#### 5.1.3 生产用水

应符合GB 5749的要求。

#### 5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

#### 5.1.5 番茄酱

应符合GB/T 14215的要求。

### 5.2 处理要求

#### 5.2.1 解冻

使用冷冻鱼在解冻过程中解冻缸内水的温度不应超过30℃，鱼体中心温度不应大于4℃，解冻时间控制在1h-1.5h内。

#### 5.2.2 装罐

装罐时鱼体的温度不应超过10℃。

#### 5.2.3 灌汤

汤汁温度不应低于50℃。

#### 5.2.4 预煮

预煮鱼为尽量排走鱼体的水分，预煮时间应为20-25分钟，倒走缸内水时，预煮锅的温度不应低于85℃，鱼离开预煮锅的温度不应低于70℃，若鱼离开预煮锅温度未超过70℃，可以适当增加时间或温度。

### 5.3 感官要求

产品的感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	茄汁的色泽为橙红色至红色, 鱼皮色泽较鲜明	茄汁的色泽为橙红色至红色, 鱼皮色泽正常
滋味、气味	具有茄汁鲭鱼罐头应有的滋味和气味, 无异味	
组织形态	质地紧密, 肚肠、鱼鳞不得检出, 鱼皮无损伤, 杀菌后鱼骨在拇指按压下柔软	质地紧密, 肚肠不得检出, 鱼鳞不得超过 5%, 鱼皮损伤不超过 10%, 杀菌后鱼骨在拇指按压下柔软
pH	5.4-6.2	
弯曲与变形	不应有弯曲或变形	
破碎	鱼肉不应出现破碎, 鱼体无断裂和断开	
杂质	无外来杂质	
真空	$\geq -17\text{kPa}$	
顶隙度	155g: $\leq 5\text{mm}$ (要有顶隙度) 425g: 3-5mm,	

#### 5.4 微生物要求

应符合罐头食品商业无菌要求。

#### 5.5 理化指标

5.5.1 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。

表2 净重和固形物含量

净重 标明重量	固形物	
	含量 ( $\geq$ )	标明重量
155g	60%	93g
425g	55%	235g
425g	60%	255g
425g	65%	280g
425g	70%	300g

5.5.2 氯化钠含量应 $\leq 2.2\%$ 。

#### 5.6 包装材料

包装材料应符合表3的要求。

表3 包装材料要求

规格 (通用装量)	155g	425g
筋类型	无滚筋	滚筋罐
罐身洛氏硬度	T5	
罐身铁规格	镀锡铁 (锡外25/内25)	镀锡铁 (锡外50/内25)
内补涂	粉末涂料	
盖洛氏硬度	T4或T5	
盖材质要求	镀铬铁或镀锡铁	

密封胶质量	32-42mg	47-71mg
-------	---------	---------

### 5.7 污染物指标

应符合GB 2762对应条款的要求。

### 5.8 冷却水

可直接一次性使用符合GB 5749的自来水，使用其他水源或重复使用时应对水进行加氯消毒，其添加量保持有效游离氯浓度 $\geq 0.5\text{mg/L}$ 。

## 6 标志和标签

产品标签应符合GB 7718及有关规定。

## 7 包装、运输、贮存

应符合QB/T 4631有关规定。

---