

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

2016-4-20 发布

2016-4-20 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。

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。

使用本行业标准的单位，应按国家有关规定办理企业标准备案，并对技术内容负责。

# 茄汁鲭鱼罐头

## Canned Mackerel In Tomato Sauce

### 1 范围 Scope

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。

The standard stimulates terms and definitions, technical requirements, marks and logos, packaging, transportation and storage of canned mackerel in brine .

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。

This standard applies to good fresh or frozen mackerel as raw materials, processing, packing, add in salt water ,seaming , retort of canned mackerel in brine.

### 2 规范性引用文件 Reference Files

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。

The following documents for the application of this document is indispensable. Every note date reference documents, note the date of the version only apply to this document. Any reference documents which doesn't note date, the latest version (including all the modified documents) apply to this document.

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2716 Hygienic standard for edible vegetable oil

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2733 National food safety standards of fresh, frozen animal aquatic products

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2760 National food safety standards of using food additives

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2762 National food safety standards in food contaminants

GB 4789.26 食品卫生微生物检测 罐头食品商业无菌的检验

GB 4789.26 Food hygiene microbiological test Canned food test for the commercial sterilization

GB 5461 食用盐

GB 5461 Salt

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5749 Standard For Drinking Water Quality

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 7718 National food safety standards of pre-packaged food label

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 10786 Analytical methods of canned food

GB/T 14215 番茄酱罐头

GB/T 14215 Canned Tomato Paste

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 1006 Inspection rules for canned food

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

QB/T 4631 Packaging, labeling, transportation and storage for canned food

### 3 术语和定义 Terms And Definition

下列术语和定义适用于本标准。

The following terms and definitions apply to this standard

#### 3.1 破碎 Crush

指鱼体破裂、断开、碎散，失去原有形态。

The fish crush, broken, lost the original form

#### 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。

Refers to the adhesive on the fish surface or suspended in brine of the blood protein coagulum

#### 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。

Whole cutlets packed in round vertical cans, in a thick ,in brine.

Mackerel as raw material, add water ,salt for ingredients, after preprocessing, packing, seaming ,retort of canned.

### 4 产品成分 Product

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。

Mackerel ,water vegetable oil ,salt, tomato.

All raw material and package must match national standard ,such as processing fish ,can.

## 5 要求 Request

### 5.1 原辅材料 Raw Material And Ingredient

#### 5.1.1 鲭鱼 Mackerel

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。

Fresh fish or frozen fish, Muscle elastic, flesh and blood tied, not use metamorphism of mackerel, each fish weight not lower than 0.5kg, quality must match GB2733.

#### 5.1.2 食用盐 Salt

应符合 GB 5461 的要求。Conform to the GB 5461

#### 5.1.3 生产用水 Water

应符合GB 5749的要求。Conform to the GB5749

#### 5.1.4 食用植物油 Vegetable Oil

应符合GB 2716的要求。Conform to the GB 2716

#### 5.1.5 番茄酱 Tomato Paste

应符合GB/T 14215的要求。Conform to the GB/T 14215

### 5.2 处理要求 Processing Request

#### 5.2.1 解冻 Thawing

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。

During the thawing, the water, which used for thawing, temperature should not exceed 30 °C, the back bone temperature(BBT) not more than 4 °C.The thawing time should control in 1h -1.5h

#### 5.2.2 装罐 Packing

装罐时鱼体的温度不应超过10℃。

When packing the BBT not above 10 °C

#### 5.2.3 灌汤 Filling

汤汁温度不应低于50℃。

Temperature of the sauce  $\geq 50^{\circ}\text{C}$

#### 5.2.4 预煮 Pre-cook

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。

Exhaust fish for 20 mins-25mins to release excess moisture from fish .Can exhausted without water .ensure that exhaust box temperature > 80 °C,fish leave the exhaust box BBT not lower than 70 °C.If the fish leave the exhaust box temperature lower than 70 °C, pre-cook time or temperature can be raised.

### 5.3 感官要求 Sensory Requirements

产品的感官要求应符合表1的要求。

The product sensory requirement must follow the table 1

感官要求 Table 1 Sensory Requirement

| 项目 Item                              | 优级品 Optimal Grade   | 合格品 Qualified Product   |
|--------------------------------------|---|---|
| 色泽 Color and Lustre                  | 茄汁的色泽为橙红色至红色, 鱼皮色泽较鲜明 . Tomato sauce color from orange to red ,the fish skin is bright                | 茄汁的色泽为橙红色至红色, 鱼皮色泽正常 Tomato sauce color from orange to red ,the fish skin is normal.                            |
| 滋味、气味 Odour and Flavor               | 具有茄汁鲭鱼罐头应有的滋味和气味, 无异味 Characteristic of canned mackerel in tomato odour and flavor, no peculiar odour |   |
| 组织形态 Texture                         | 质地紧密, 肚肠、鱼鳞不得检出, 鱼皮无损伤。 Firm ,not findgut and scales skin not damage                                  | 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%。 Firm not find gut scales not more than 5% ,shin damage not more than 10 % |
| pH                                   | 5.4-6.2   |   |
| 弯曲与变形 Cross Filling and Pressed Down | 不应有弯曲或变形 Should not find pressed down and cross filing  |   |
| 破碎 Broken or Crush                   | 鱼肉不应出现破碎 Not find   |   |
| 杂质 Foreign Object                    | 无外来杂质 Not find  |   |

### 5.4 微生物要求 Microorganism

应符合罐头食品商业无菌要求。 Conform to the requirements of the canned food commercial sterilization

### 5.5 理化指标 The Physical And Chemical Indicators

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。

Drained weight must follow the table 2,every lot product average drained weight should not lower than marked weight that mark at label.

表 2 净重和固形物含量 Table 2 Net Weight And Drained Weight

| 净重 Net Weight | 固形物 Drained Weight |                    |
|---------------|--------------------|--------------------|
|               | 含量 (≥) Percent     | 标明重量 Marked Weight |
| 155g          | 60%                | 93g                |
| 425g          | 55%                | 235g               |
| 425g          | 60%                | 255g               |
| 425g          | 65%                | 280g               |
| 425g          | 70%                | 300g               |

5.5.2 氯化钠含量应≤2.2%。 Salty ≤2.2%

## 5.6 包装材料 Packaging

包装材料应符合表3的要求。Packaging must according to the table 3

表1 包装材料要求 Packaging Requirement

|                                      |   |  |
|--------------------------------------|---|--|
| 规格 (通用装量)<br>Type Of The Can         | 155g  | 425g   |
| 筋类型 Bead Type                        | 无滚筋 No Bead   | 滚筋 Bead  |
| 罐身硬度 Body Plate                      | T5  |  |
| 罐身铁规格<br>Body Plate<br>Specification | 镀锡铁 (锡外25/内25) Tinplate (tin external 25/internal 25) | 镀锡铁 (锡外50/内25) Tinplate (tin external 50 /internal 25) |
| 内补涂 Body<br>Internal Side Strip      | 粉末涂料 Powder   |  |
| 盖硬度<br>End Plate                     | T4或T5 T4 or T5  |  |
| 盖材质要求<br>End Plate<br>Specification  | 镀铬铁或镀锡铁 Tinplate Or Tin Free Steel                    |  |
| 密封胶质量<br>Sealing Compound            | 32-42mg   | 47-71mg  |

## 5.7 污染物指标 Contaminant

应符合GB 2762对应条款的要求。Conform to the GB 2763

## 5.8 冷却水 Cooling water

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 $\geq 0.5\text{mg/L}$ 。

Tap water should conform to the GB5749, if use other water supply ,should add the Chlorine to disinfection , effective free chlorine  $\geq 0.5\text{mg/L}$ .

## 6 标志和标签 Label And Mark

产品标签应符合GB 7718及有关规定。Product label must conform to the GB 7718

## 7 包装、运输、贮存 7 Packaging, Transportation and Storage

应符合QB/T 4631有关规定。Conform to the QB/T 4631

—

—

