

ICS 67.120.30  
分类号: X 73  
备案号: 49683-2015

**QB**

# 中华人民共和国轻工行业标准

**QB/T 1375—2015**  
代替 QB/T 1375—1991 等

---

## 鱼类罐头

**Canned fish**

**(CODEX STAN 119-1995, Standard for canned finfish, NEQ)**

2015-04-30 发布

2015-10-01 实施

---

中华人民共和国工业和信息化部 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替QB/T 1375—1991《熏鱼罐头》、QB/T 1376—1991《凤尾鱼罐头》、QB/T 1377—1991《油炸马面豚罐头》、QB/T 1610—1992《酥炸鲫鱼罐头》、QB/T 3607—1999《油浸鲮鱼罐头》、QB/T 3608—1999《茄汁鲭鱼罐头》。

本标准与所代替标准相比，除编辑性修改外主要技术差异如下：

- 整合修订鱼罐头系列行业标准，统一标准名称为“鱼类罐头”；
- 修订了标准范围、术语和定义，增加了产品分类原则；
- 整合修订了感官要求，取消了产品的缺陷指标，感官要求中增加“杂质、结晶及硫化铁”等要求，将产品质量等级修订为“优级品和合格品”；
- 取消按罐型对产品固形物的要求，规定下限；
- 增加了产品的氯化钠含量指标上限，取消下限；
- 重金属指标修改为污染物指标。

本标准使用重新起草法参考国际食品法典委员会（CAC）CODEX STAN 119-1995《鲭鱼罐头》（英文版）编制，与CODEX STAN 119-1995的一致性程度为非等效。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

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、厦门古龙食品有限公司、上海梅林正广和股份有限公司、泰祥集团技术开发有限公司、辽宁省大连海洋渔业集团公司、厦门宝林泰海味品有限公司、广东甘竹罐头有限公司、蓬莱京鲁渔业有限公司、大连真心罐头食品有限公司、福建紫山集团股份有限公司。

本标准主要起草人：仇凯、张蔚、张兴松、李志军、陈军、李钰金、吕大强、林宝春、刘远平、谢德海、林东、于波。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB/T 1375—1991，QB/T 1376—1991，QB/T 1377—1991，QB/T 1610—1992，QB/T 3607—1999，QB/T 3608—1999。

# 鱼类罐头

## 1 范围

本标准规定了鱼罐头的术语和定义、产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鱼类为原料，经加工处理、熏制或不熏制、调味或不调味、装罐（袋）、加或不加油或调味汁（料）、密封、杀菌、冷却制成的罐藏食品。

## 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 317 白砂糖
- GB 2712 发酵性豆制品卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5461 食用盐
- GB5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 13662 黄酒
- GB/T 14215 番茄酱罐头
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 24402 豆豉鲮鱼罐头
- GB/T 24403 金枪鱼罐头
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB 2683 罐头食品代号的标示要求
- 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文件。

### 3.1

**碎鱼肉 flake or grated fish**

鱼肉修正中自然形成的碎鱼块。

### 3.2

**松软 flabby**

鱼体断裂或分散，无坚韧感。