

ICS 67.120.30

分类号: X 73

备案号: 49685-2015



中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1374—2015

代替 QB/T 1374—1991, QB/T 3604—1999

贝类罐头

Canned shellfish

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 1374—1991《清汤蛭罐头》和QB/T 3604—1999《豉油海螺罐头》。

本标准与QB/T 1374—1991和QB/T 3604—1999相比，除编辑性修改外主要技术差异如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了标准的适用范围；
- 修改了术语和定义；
- 将产品质量等级由“优级品、一级品和合格品”修改为“优级品和合格品”；
- 增加并修改了产品分类；
- 修改了原料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了固形物含量和氯化钠含量要求；
- 取消了“缺陷”要求；
- 重金属要求修改为污染物指标；
- 增加了食品添加剂要求。

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、泰祥集团技术开发有限公司、中国罐头工业协会、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、蓬莱京鲁渔业有限公司、福建紫山集团股份有限公司。

本标准主要起草人：李志军、张蔚、李钰金、仇凯、邵云龙、吕大强、王大伟、林宝春、牟伟丽、林东。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- QB 1374—1991、QB/T 3604—1999。

贝类罐头

1 范围

本标准规定了贝类罐头的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以贝类为原料，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、冷却制成的罐头食品。

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 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
- GB 5749 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
- 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

结晶 crystal

鸟粪石 struvite crystals

水产罐头中可能出现的一种无色、无味、无毒、透明的玻璃状磷酸铵镁晶体。

3.2

破裂贝肉 broken shellfish meat

呈断裂或破碎状的贝肉。

3.3

牙疹 grittiness

贝肉中有泥沙粒或碎壳，咀嚼时牙齿有明显感觉。

4 产品分类及代号

4.1 产品分类

4.1.1 产品按加工及调味方式不同,可分为清蒸贝类罐头、油浸(熏制)贝类罐头和调味(油炸、豉油、红烧、五香等)贝类罐头。

4.1.2 产品按所用原料不同,可分为牡蛎(蚝)罐头、贻贝罐头、蛤蜊罐头、扇贝罐头、海螺罐头、蛭罐头、鲍鱼罐头等。

4.1.3 产品按是否带壳,可分为带壳贝类罐头和去壳贝类罐头。

4.2 产品代号

应符合 QB 2683 的要求。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 贝类

应符合 GB 2733 的要求。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.3 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

5.1.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的要求。

5.1.5 谷氨酸钠

应符合 GB/T 8967 的要求。

5.1.6 其他原辅料

应符合相关标准及质量要求。

5.2 感官要求

产品感官应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	优 级 品	合 格 品
色 泽	具有该种贝类罐头应有的色泽	
滋味、气味	具有该种贝类罐头应有的滋味和气味,无异味	
组织形态	贝肉形态完整,大小较均匀,肉质紧密、软硬适度; 牡蛎(蚝)、贻贝、蛤、扇贝、海螺、蛭、鲍鱼等 贝类罐头还应符合以下要求: 牡蛎(蚝):可轻度碎散,碎散肉不超过固形物重 的15%; 贻贝:贝肉体长度在20 mm以上,破裂贝肉不超过 固形物重的10%; 蛤蜊:可轻度碎散,破裂贝肉不超过固形物重的 10%;	贝肉形态较完整,大小尚均匀,肉质较紧密、软硬 尚适度; 牡蛎(蚝)、贻贝、蛤、扇贝、海螺、蛭、鲍鱼等 贝类罐头还应符合以下要求: 牡蛎(蚝):大大小小均匀,碎散肉不超过固形物 重的25%; 贻贝:破裂贝肉不超过固形物重的25%; 蛤蜊:大大小小均匀,破裂贝肉不超过固形物重的 20%;

表 1 (续)

项 目	优 级 品	合 格 品
组织形态	扇贝(贝丝罐头除外): 允许贝柱、裙边轻度碎散, 破裂的贝柱、脱落的裙边不超过固形物重的15% 海螺: 弹性好, 汤汁中可有少量螺肉碎屑和结晶; 蛭: 无煮烂现象, 蛭体长40 mm以上; 破裂贝肉不超过固形物重的10%; 鲍鱼: 允许鲍肉有轻度破裂, 无内脏	扇贝(贝丝罐头除外): 允许贝柱、裙边碎散, 破裂的贝柱、脱落的裙边不超过固形物重的25%; 海螺: 尚有弹性, 汤汁中可有少量螺肉碎屑和结晶; 蛭: 破裂贝肉不超过固形物重的20% 鲍鱼: 可有重度破裂、无内脏
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许蛭、蛤蜊等罐头个别产品有轻微牙碜	

5.3 理化指标

产品理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求
固形物含量	鲍鱼罐头 $\geq 30\%$
	其他贝类罐头 $\geq 50\%$, 其中油浸贝类罐头中油为固形物的 10%~15%
氯化钠含量/(%)	≤ 3.0
净含量	应符合相关标准和规定的要求

5.4 污染物指标

应符合GB 2762对应条款的要求。

5.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求、净含量、固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法进行检验。

6.2 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法进行检验。

6.3 污染物指标

按 GB 2762 规定的方法进行检验。

6.4 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

7 检验规则

应符合 QB/T 1006 的规定。其中, 感官指标、净含量、固形物含量、微生物指标为出厂检验项目。

8 标志、包装、运输、贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
贝类罐头

QB/T 1374—2015

*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京东长安街6号

邮政编码：100740

发行电话：(010) 65241695

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑

地址：北京西城区下斜街29号

邮政编码：100053

电话：(010) 68049923/24/25

*

版权所有 侵权必究

书号：155019·4514

印数：1—200册 定价：14.00元



QB/T 1374-2015