

UDC 613.281.664.8.036.5
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 14939—94

鱼 罐 头 卫 生 标 准

Hygienic standard for canned fish

1994-01-24 发布

1994-08-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国国家标准

GB 14939—94

鱼 罐 头 卫 生 标 准

Hygienic standard for canned fish

1 主题内容与适用范围

本标准规定了鱼罐头(包括马口铁、玻璃瓶及软罐头)的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的卫生要求。

本标准适用于以海产和淡水鱼经烹调加工装罐而成的直接食用罐头制品。

2 引用标准

- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验, 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.16 食品中锡的测定方法
- GB 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定方法
- GB 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品标签通用标准

3 技术要求

3.1 感官指标

3.1.1 外观: 容器密封完好、无泄漏、膨听现象存在, 容器外表无锈蚀, 内壁涂料无脱落。

3.1.2 内容物感官指标应符合表1的规定。

表 1

分 类	指 标 及 规 定
1 红烧类	色泽: 肉色正常, 具有红烧鱼罐头之酱红褐色略带黄褐色, 或呈该品种鱼的自然色泽 滋味及气味: 具有各种鲜鱼经处理、烹调装罐加调味液制成的红烧鱼罐头应有的滋味及气味, 无异味 组织及形态: 组织紧密适度, 鱼体小心从罐内倒出时, 不碎散, 整条或段装, 大小大致均匀 杂质: 不允许存在