



中华人民共和国国家标准

GB/T 23497—××××

代替 GB/T 23497—2009

鱿鱼丝质量通则

General principle of shredded squid quality

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 23497—2009《鱿鱼丝》，与 GB/T 23497—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 产品分类中删除了“脱皮鱿鱼丝”(见 2009 年版的 3.1)；
- 修改了水分、氯化物指标(见 5.3, 见 2009 年版的 4.5)；
- 删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容(见 2009 年版的 4.1、4.5、5.3.4、5.3.5、5.3.6、5.3.7、5.4、7.1.1)；
- 增加了总糖指标(见 5.3)。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：中国水产舟山海洋渔业有限公司、中国水产科学研究院黄海水产研究所。

本文件主要起草人：董恩和、王联珠、陈云云、石胜旗、郭莹莹、芮纪军、章安娜、李娜。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB/T 23497—2009；
- 本次为第一次修订。

鱿鱼丝质量通则

1 范围

本文件规定了鱿鱼丝的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输及储存。

本文件适用于以鲜、冻鱿鱼为原料,经预处理、调味、熟制、成形、干燥、包装等工序制成的即食产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 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 9695.31 肉制品 总糖含量测定

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB/T 36193 水产品加工术语

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

SC/T 3122 冻鱿鱼

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

按不同的加工工艺,将鱿鱼丝产品分为以下 3 类:

——烤制鱿鱼丝:以鲜、冻鱿鱼为原料,经预处理、水煮、调味、焙烤、成形、干燥、包装等工序制成的鱿鱼丝产品。

——熏制鱿鱼丝:以鲜、冻鱿鱼为原料,经预处理、水煮、调味、熏制、成形、干燥、包装等工序制成的鱿鱼丝产品。

——风味鱿鱼丝:除烤制鱿鱼丝、熏制鱿鱼丝外,经其他相应工艺或添加各种风味物料生产的鱿鱼丝制品。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 鱿鱼

原料为鲜、冻鱿鱼。鲜鱿鱼应品质良好,冻鱿鱼应符合 SC/T 3122 的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.4 味精

应符合 GB/T 8967 的规定。

5.1.5 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.6 其他辅料

应符合相应的产品标准规定。

5.1.7 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	烤制鱿鱼丝	熏制鱿鱼丝	风味鱿鱼丝
色 泽	脱皮鱿鱼丝呈玉白色、玉黄色、带皮鱿鱼丝呈红棕色或棕褐色,色泽较均匀	呈黄色或玉黄色,色泽较均匀	呈产品自然色泽,色泽较均匀
组织形态	组织紧密适度,呈丝条状		
滋味气味	具有烤制香味,滋味鲜美,口味适宜,无异味、无酸败味	特有的烟熏味,滋味鲜美,口味适宜,无异味、无酸败味	工艺呈现的不同香味,滋味鲜美,口味适宜,无异味、无酸败味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	烤制鱿鱼丝	熏制鱿鱼丝	风味鱿鱼丝
碎末率/%			
标注净含量<500 g	≤3		—
标注净含量 500 g~1 000 g	≤2		
标注净含量>1 000 g	≤1		
水分/(g/100 g)	≤30	≤35	≤40
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/%		≤3.5	
总糖/%		≤25	

5.4 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

6 试验方法

6.1 感官

将试样平摊于白色托盘内,在光线充足、无异味的环境中,采用目测、鼻嗅、口尝、手触的方法,按本文件 5.2 的规定,逐项进行检验。

6.2 碎末率

称取试样约 100 g(m_0 ,精确至 0.01 g),倒入孔径 2.5 mm 的标准筛,然后左右摆筛 3 min,收集所有碎末称重(m_1 ,精确至 0.01 g),按公式(1)计算碎末率。

$$X = \frac{m_1}{m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X ——碎末率, %;

m_0 ——试样质量,单位为克(g);

m_1 ——碎末质量,单位为克(g)。

6.3 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4 氯化物

按 GB 5009.44 的规定执行。

6.5 总糖

按 GB/T 9695.31 的规定执行。

6.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

7.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官、水分、碎末率、氯化物、净含量。

7.3.2 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目。

- a) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少两次的周期性检验;
- f) 对质量有争议,需要仲裁时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部合格时,判定该批产品质量符合本文件的规定。

7.4.2 检验项目如出现不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准。若仍有 1 项不合格,判定该批产品不符合本文件的规定。

8 标识、包装、运输、储存

8.1 标识

8.1.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

8.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 实施可追溯的产品应有可追溯标识。

8.2 包装

8.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

8.2.2 应按同一种类、同一规格进行包装,不应混装。

8.2.3 箱中产品应排列整齐,并有产品合格证。

8.2.4 包装应牢固、防潮、不易破损。包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无异味,不应接触有腐蚀性的物质或其他有害物质。

8.3.2 运输过程中应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害,不应与气味浓郁物品混运。

8.4 储存

8.4.1 应储存于阴凉、干燥、清洁、无异味的库房内,防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

8.4.2 需低温贮存的产品,应有低温设备,并应记录储存温度和湿度。

8.4.3 不同品种、不同批次的产品应分垛存放、标示清楚,并用垫板垫起,与地面距离不少于 10 cm,与墙壁距离不少于 30 cm,堆放高度以外包装箱受压不变形为宜。
