

Q/SRS

遂宁思瑞食品有限公司企业标准

Q/SRS0022S-2025

鱼类罐头

2025-10-25 发布

2025-11-25 实施

遂宁思瑞食品有限公司 发布



目 次

前言	11
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	3
4 检验规则	4
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《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，起草了《鱼类罐头》标准。

本标准由遂宁思瑞食品有限公司提出。

本标准起草单位：遂宁思瑞食品有限公司。

本标准主要起草人：刘兰芳、陆周香、陈华豪。



鱼类罐头

1 范围

本标准规定了鱼类罐头的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于鱼干或以鲜、冻动物性鱼类水产品一种或多种为原料，选择性添加鲜（冻）畜禽肉、水、食用玉米淀粉、食用盐、酱腌菜、植物油、植物蛋白、大豆浓缩蛋白、谷朊粉、食糖、豆豉、白酒、味精、酿造酱油、辣椒、酿造食醋、郫县豆瓣、番茄酱、食品用香精、复合调味剂中的一种或多种，添加或不添加复配增稠剂、保水剂等其他添加剂、经预处理、调味或不调味，~~软拌或不斩拌~~、装罐、密封、杀菌、密封、高温高压杀菌制作而成的鱼类罐头。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB/T 44470 烟熏鱼及烟熏风味鱼质量通则

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 317 白砂糖

GB/T 21924 谷朊粉

GB/T 42464 豆豉质量通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8950 食品安全国家标准 罐头厂卫生规范
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB/T 10781.2 白酒质量要求 第二部分：清香型白酒
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 956 番茄酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鱼干应符合 GB/T 44470 的规定。
- 3.1.2 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.8 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.11 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 3.1.12 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.13 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.15 食品用香精应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.17 食用淀粉应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.16 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.19 鲜、冻动物性鱼类水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.20 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

- 3.1.21 植物蛋白应符合GB 31611的规定。
- 3.1.22 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.23 豆豉应符合GB/T 42464的规定。
- 3.1.24 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 3.1.25 其他原辅料应符合相应的食品安全标准、产品执行标准和其他相关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	GB/T 10786
滋味气味	具有该产品固有的组织形态	
组织形态	具有该产品固有的组织形态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物含量 ^a /(%)	≥ 35	GB/T 10786
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.49	GB 5009.12
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
铬(以 Cr)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
锡(以 Sn 计)/(mg/kg)	≤ 250	GB 5009.16
组胺 ^b /(mg/kg)	≤ 10 ²	GB 5009.208
“a” 仅限固、液两相物质的产品。		
“b” 仅适用于鲐鱼、鲭鱼、沙丁鱼罐头。		

3.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

3.5 污染物限量

其中铅指标应符合表 2 的规定，其他指标应符合 GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8 兽药残留限量

应符合GB 31650食品安全国家标准 动物性食品兽药最高残留限量的有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物含量（固液两相产品）、商业无菌、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg（不低于 8 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 4kg（不低于 16 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令【2025】第 100 号《食品标识管理办法》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 1910 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。