

ICS 67.120.30
CCS X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 23497—2022

代替 GB/T 23497—2009

鱿鱼丝质量通则

General principle of shredded squid quality

2022-04-15 发布

2023-05-01 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）；
- 更改了水分、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。