

团 体 标 准

T/DYZC 012—2025

南极磷虾肉罐头

Canned antarctic krill meat

2025 - 04 - 15 发布

2025 - 04 - 15 实施

## 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。

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。

本文件由辽渔集团有限公司提出。

本文件由大连市预制菜行业协会归口。

本文件起草单位：辽渔集团有限公司、大连瑞驰食品有限公司、大连凡森食品有限公司、大连洋溢食品有限公司、大连市预制菜行业协会。

本文件主要起草人：杜晓平、刘海波、王利民、赵晓黎、徐洪伟、刘富俊、刘波、许丕宏、林基波、孙永军、杨灵玲、任美龄、徐新达、邓喜梅、王升伟、朱美旭、谢军、李大鹏。

# 南极磷虾肉罐头

## 1 范围

本文件规定了南极磷虾肉罐头的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于以冻南极磷虾肉为原料，经解冻、预处理、调味或不调味、装罐、杀菌等工艺制成的常温贮存的罐藏制品。

## 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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29603 镀锡或镀铬薄钢板全开式易开盖
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- 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第70号（2023）定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**南极磷虾肉 (Antarctic Krill meat)**

捕捞于南极海域的南极磷虾 (*Euphausia superba*)，经脱壳取虾肉，挑选、装盘、速冻、包装、冷冻贮藏的生制品。

## 4 分类

按照加工及调味方法的不同将南极磷虾肉罐头分为原味南极磷虾肉罐头和调味南极磷虾肉罐头。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 南极磷虾肉

应符合GB 2733的规定。

#### 5.1.2 食糖

应符合GB 13104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 2720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

应符合相应的标准规定。

### 5.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 5.3 加工要求

#### 5.3.1 生产工艺

##### 5.3.1.1 原味南极磷虾肉罐头

原料解冻→预处理→注盐水→封罐→杀菌→冷却→包装→常温贮存

##### 5.3.1.2 调味南极磷虾肉罐头

原料解冻→预处理→装罐→调味→封罐→杀菌→冷却→包装→常温贮存

##### 5.3.1.3 原料解冻

在10℃以下环境中自然解冻，解冻控制产品温度在0℃~2℃为宜，解冻时间不超过24h，解冻后须立即进入下一工序。

##### 5.3.1.4 杀菌

杀菌温度控制在115℃~118℃，杀菌时间根据罐型及内容物确定，确保商业无菌。

### 5.4 感官指标

感官指标应符合表1的规定，产品图片参考附录A。

表1 感官要求

项目	要求	
	原味南极磷虾肉罐头	调味南极磷虾肉罐头
色泽	具有本产品固有的颜色	具有本产品固有的颜色
组织形态	呈聚集的饼状或松散的颗粒状	呈松散状或酱状
滋、气味	具有本产品应有的鲜香滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 5.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
固形物/ (%)	≥ 原味南极磷虾肉罐头	55
	≥ 调味南极磷虾肉罐头	60
氯化物含量(以Cl <sup>-</sup> 计)/ (%) ≤		2.0

### 5.6 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

### 5.7 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 5.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 5.9 净含量

预包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

取一罐南极磷虾肉罐头置于常温下，若罐头过冷则需要对其进行水浴加热，使汤汁全部融化（一般90℃加热3 min~5 min），然后在光线充足、无异味的环境中，将罐头打开，把内容物倒在白色盘中，检验产品色泽、外观和杂质，闻其气味，品其滋味。

### 6.2 固形物含量

应按GB/T 10786的规定方法执行。

### 6.3 氯化物

应按GB 5009.44的规定方法执行。

### 6.4 微生物指标

应按照GB 4789.26的规定方法执行。

## 6.5 净含量

应按JJF 1070的规定方法执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批与抽样

同一种原料、同一天生产的产品为一批。抽样按QB/T 1006规定执行。

### 7.2 出厂检验

每批产品都必须经过出厂检验。由生产单位质量检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格检验报告后，方可出厂。出厂检验项目包括感官、固形物含量、氯化物含量、微生物指标、净含量。

### 7.3 型式检验

检验项目为本文件6.1~6.5规定的所有项目。正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、机具有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 行政监管机构提出进行型式检验要求时；
- f) 对质量有争议，仲裁需要时。

### 7.4 判定规则

产品经检验指标符合本文件要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准，微生物指标不得复检。

## 8 标签、标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应标注胀罐勿食、固形物含量、食用方法。

注：食用方法：开罐即食。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，金属罐包装材料应符合GB 4806.9、GB/T 29603的要求。外包装采用符合 GB/T 6543要求的瓦楞纸箱。

### 8.3 运输

8.3.1 产品在常温下运输，运输过程中避免高温暴晒。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生，不应与有害、有腐蚀性的物品或其它影响产品质量的物品混装。

8.3.3 搬运产品应轻拿轻放，不应摔扔、撞击、挤压。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应在常温条件下，阴凉通风处贮存。

8.4.2 产品贮存过程中不得与有害、有毒、有异味、有腐蚀、易挥发性的物品或其它影响产品质量的物品一起存放。不同种类、规格、批次的产品应分垛存放，标识清楚，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，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

附录 A  
(资料性)  
南极磷虾肉罐头产品图

调味南极磷虾肉罐头（剁椒）产品见图A.1，原味南极磷虾肉罐头产品见图A.2。



图 A.1 调味南极磷虾肉罐头（剁椒）产品图。



图 A.2 原味南极磷虾肉罐头产品图