



中华人民共和国国家标准

GB/T 44470—2024

烟熏鱼、熏干鱼及烟熏风味鱼质量通则

General principle of smoked fish, smoke-dried fish and smoke-flavoured fish quality

2024-09-29 发布

2025-04-01 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。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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：中国海洋大学、大连瑞驰食品有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、荣成银海水产有限公司、中国水产科学研究院黄海水产研究所、中国水产科学研究院南海水产研究所、山东美佳集团有限公司、福建省水产研究所、西昌华祥食品有限责任公司。

本文件主要起草人：李振兴、封铎、林洪、刘波、宋华、牟伟丽、朱文嘉、艾庆辉、刘智禹、邓恩堂、杨青、郭晓华、曹立民、米娜莎、潘创、位正鹏、王升伟、王瑞一、董浩、刘正华。

烟熏鱼、熏干鱼及烟熏风味鱼质量通则

1 范围

本文件规定了烟熏鱼、熏干鱼及烟熏风味鱼的技术要求、检验规则及标识、包装、运输、贮存要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于可直接食用的、或进一步加工的、或添加到仅作为可食用部分的特殊或糜状产品中的烟熏鱼、熏干鱼及烟熏风味鱼。本文件适用于烟熏鱼、熏干鱼及烟熏风味鱼生产者声明产品符合性，或作为生产者与采购方签署贸易合同的依据。

本文件不适用于采用经过滤、清洁或无烟味的一氧化碳处理的鱼类。

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 5009.3—2016 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 30891 水产品抽样规范

GB/T 36193—2018 水产品加工术语

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

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—2018 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烟熏鱼 smoked fish

以活、鲜或冻鱼为原料，经过盐渍/不盐渍、表面风干或沥干，再经热熏(3.4)/冷熏(3.5)，最后经冷却、包装等过程制成的产品。

3.2

熏干鱼 smoke-dried fish

以活、鲜或冻鱼为原料，经过盐渍/不盐渍、熏干(3.5)、冷却、包装等过程制成的产品。

3.3

烟熏风味鱼 smoke-flavoured fish

以活、鲜或冻鱼为原料，经过盐渍/不盐渍、表面风干或沥干、烟熏液(3.4)处理、冷却/不冷却、包装等过程制成的产品。

3.4

热熏 hot smoking

在高于 70 °C 条件下短时间熏制鱼的过程，使鱼中蛋白质完全凝固，能够充分杀死寄生虫，杀灭非芽