

ICS 67.040  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 14939—2005  
代替 GB 14939—1994

---

## 鱼类罐头卫生标准

Hygienic standard for canned fish

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准全文强制。

本标准与国际食品法典委员会(CAC)标准 Codex Stan 70—1981(Rev. 1-1995)《金枪鱼和鲣鱼罐头》(Canned Tuna and Bonito)的一致性程度为非等效。

本标准代替并废止 GB 14939—1994《鱼罐头卫生标准》。

本标准与 GB 14939—1994 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式进行了修改；
- 对 GB 14939—1994 的结构进行了修改，增加了原料、食品添加剂、生产加工以及包装、运输和贮存的卫生要求；
- 采用 CAC 标准 CAC/GL7—1991《鱼甲基汞指导值》(Guideline levels for methylmercury in fish)中的甲基汞指标；
- 增加了锌、镉、多氯联苯、甲基汞限量指标；
- 取消了总汞指标；
- 将砷限量 $\leq 0.5$  mg/kg 修改为无机砷限量 $\leq 0.1$  mg/kg。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施，过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品，允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：上海市疾病预防控制中心、山东省卫生防疫站、浙江省疾病预防控制中心、上海市卫生监督所、江苏省疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：浦惠莉、姜培珍、张理、沈向红、张双凤、顾振华、袁宝君。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 14939—1994。

# 鱼 类 罐 头 卫 生 标 准

## 1 范围

本标准规定了鱼类罐头的卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、标识、包装、贮存与运输的卫生要求。

本标准适用于鲜(冻)鱼经处理、分选、修整、加工、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)、密封、杀菌、冷却而制成的具有一定真空度的罐头食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.14 食品中锌的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.16 食品中锡的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.190 海产食品中多氯联苯的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8950 罐头厂卫生规范

## 3 指标要求

### 3.1 原料、辅料要求

3.1.1 鱼:应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 辅料:应符合相应卫生标准的规定。

### 3.2 感官指标

无杂质、无脱落的内壁涂料,无异味,无锈蚀,无泄漏,无胖听。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 要求。

表 1 理化指标

项 目	指 标
苯并(a)芘 <sup>a</sup> /( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq$ 5
组胺 <sup>b</sup> /( $\text{mg}/100\text{ g}$ )	$\leq$ 100

表 1 (续)

项 目	指 标
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.1
甲基汞/(mg/kg)	
食肉鱼(鲨鱼、旗鱼、金枪鱼、梭子鱼及其他)	≤ 1.0
非食肉鱼	≤ 0.5
锡(Sn)/(mg/kg)	
镀锡罐头	≤ 250
锌(Zn)/(mg/kg)	≤ 50
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1
多氯联苯 <sup>c</sup> /(mg/kg)	≤ 2.0
PCB138/(mg/kg)	≤ 0.5
PCB153/(mg/kg)	≤ 0.5
<sup>a</sup> 仅适用于烟熏鱼罐头。 <sup>b</sup> 仅适用于鲑鱼罐头。 <sup>c</sup> 仅适用于海水鱼罐头,且以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。	

3.4 微生物指标

符合罐头食品商业无菌要求。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 规定。

6 包装

包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

标识应符合 GB 7718 的规定。

8 贮存与运输

8.1 贮存

产品贮存在干燥、通风的场所。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。

8.2 运输

运输工具应清洁卫生,运输时应避免强烈震荡。禁止与有毒、有害、有异味物品混运。

9 检验方法

9.1 感官检验

取保证感官检查的样品量或最小包装量,将内容物置于白色盘中,在自然光线下感官检查。

## 9.2 理化检验

- 9.2.1 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。
- 9.2.2 锌:按 GB/T 5009.14 规定的方法测定。
- 9.2.3 镉:按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。
- 9.2.4 锡:按 GB/T 5009.16 规定的方法测定。
- 9.2.5 甲基汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。
- 9.2.6 苯并(a)芘:按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。
- 9.2.7 组胺:按 GB/T 5009.45 规定的方法测定。
- 9.2.8 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 9.2.9 多氯联苯:按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

## 9.3 微生物检验

按 GB/T 4789.26 规定的方法测定。

---