

ICS 67.120.30  
X 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 36395—2018

---

## 冷冻鱼糜加工技术规范

Code of practice for the processing of frozen surimi

2018-06-07 发布

2019-01-01 实施

---

国家市场监督管理总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
冷 冻 鱼 糜 加 工 技 术 规 范  
GB/T 36395—2018

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2018年6月第一版

\*

书号: 155066·1-60569

版权专有 侵权必究

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院南海水产研究所、福建安井食品股份有限公司、福建海壹食品饮料有限公司、广州禄仕食品有限公司、汕尾南储食品冷链有限公司。

本标准主要起草人:杨贤庆、马海霞、黄建联、李来好、卞智英、余文海、施坚武。

# 冷冻鱼糜加工技术规范

## 1 范围

本标准规定了冷冻鱼糜加工的基本要求、加工技术要点及生产记录。

本标准适用于以鲜、活鱼为原料,经前处理、清洗、采肉、漂洗、精滤、脱水、混合、充填和冻结等加工而成冷冻鱼糜的生产。以冻鱼为原料加工而成的冷冻鱼糜的生产和以其他动物性水产品为原料加工而成的冷冻水产品肉糜的生产可参照执行。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 基本要求

3.1 厂房和车间、设施与设备、卫生管理、生产过程食品安全控制等应符合 GB 14881 的规定。

3.2 加工用水和制冰用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

3.3 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.5 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

## 4 加工技术要点

### 4.1 生产工艺流程

生产工艺流程图参见附录 A。

### 4.2 原料鱼接收

4.2.1 鲜原料鱼宜用碎冰覆盖鱼体以保持鲜度,其品质应符合 GB 2733 的规定。