

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 30894—2014

咸 鱼

Salted fish

2014-09-30 发布

2015-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
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
咸 鱼

GB/T 30894—2014

*

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.gb168.cn

服务热线: 400-168-0010

010-68522006

2014年10月第一版

*

书号: 155066·1-50263

版权专有 侵权必究

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规定起草。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

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。

本标准主要起草人:杨贤庆、郝淑贤、李来好、刁石强、石红、岑剑伟、戚勃。

咸 鱼

1 范围

本标准规定了咸鱼的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以海水鱼类为原料,经清洗、盐腌、干制等工序加工制成的干或半干咸鱼制品,淡水鱼为原料生产的咸鱼可参照本标准执行。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10138 盐渍鱼卫生标准

GB/T 18108 鲜海水鱼

GB/T 18109 冻鱼

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30891—2014 水产品抽样规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红斑 pink

因污染嗜盐菌使鱼鳞和鱼体表面出现的红色斑点。

3.2

褐变 dun

因污染霉菌使鱼体表面出现的变色。

3.3

油烧 burning

因油脂氧化使鱼体表面出现的泛油变黄现象。