

ICS 67.120.30
B 51



中华人民共和国国家标准

GB/T 18109—2000

冻 海 水 鱼

Frozen marine fish

2000-05-19 发布

2000-08-01 实施

国家质量技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
冻 海 水 鱼

GB/T 18109—2000

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.bzcs.com>

电话:63787337、63787447

2000年8月第一版 2004年11月电子版制作

*

书号: 155066·1-16876

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

冻海水鱼是我国水产品加工业产量最大的产品,也是重要的进出口水产品。海水鱼种类繁多,除个别特殊品种的冷冻品需单独制定标准外,本标准可作为冻海水鱼的通用标准。

本标准参照了国际食品法典委员会(CAC)CAC/RCP 8—1976《速冻食品的加工和处理卫生操作规范》,美国联邦法规 50 CFR Part 261《野生动物与水产品 整条或处理过的鱼的分级标准》,及《美国公定分析方法》(AOAC,1990 年第十五版)中的规定,根据我国冻海水鱼加工的实际编制。冷冻工艺要求和冻品中心温度与上述国际标准的规定相同。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所。

本标准主要起草人:李晓川、陈远惠、王联珠。

中华人民共和国国家标准

冻 海 水 鱼

GB/T 18109—2000

Frozen marine fish

1 范围

本标准规定了冻海水鱼的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于经冷冻加工的整条海水鱼和分割过的海水鱼,不包括经过进一步加工的冻鱼片等产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2733—1994 海水鱼类卫生标准

GB 2762—1994 食品中汞限量卫生标准

GB 2763—1981 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准

GB 4810—1994 食品中砷限量卫生标准

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法

GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB/T 18108—2000 鲜海水鱼

3 要求

3.1 原料鱼

应采用新鲜、清洁、经过分等分级的海水鱼为冷冻加工的原料鱼。原料鱼应符合 GB/T 18108 中一、二级品规定。

3.2 加工要求

冷冻加工用水应符合 GB 5749 的要求。速冻过程应能保证使产品迅速通过最大冰晶区,并且中心温度达 -18C 后速冻过程才算完成。冻海水鱼产品都应镀冰衣(单冻)或包冰被(块冻)。速冻时间:吹风式冻结不得超过 20 h,接触式平板冻结不得超过 8 h。

3.3 净含量

鱼体解冻后净含量允差的规定见表 1。