



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30947—2024

代替 GB/T 30947—2014

## 罐装冷藏蟹肉

Canned chilled crab meat

2024-06-29 发布

2025-01-01 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。

本文件代替 GB/T 30947—2014《罐装冷藏蟹肉》，与 GB/T 30947—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容（见2014年版的3.1、3.3、3.7）；
- 增加了原料要求（见4.1）；
- 更改了感官要求和试验方法（见4.3、5.1，2014年版的3.4、4.1）；
- 更改了挥发性盐基氮要求和试验方法（见4.4、5.2，2014年版的3.6、4.3）；
- 更改了净含量要求和试验方法（见4.5、5.3，2014年版的3.5、4.2）。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国水产标准化技术委员会（SAC/TC 156）归口。

本文件起草单位：福建省水产研究所、中国海洋大学、厦门医学院、青岛海洋食品营养与健康创新研究院、浙江天和水产股份有限公司、泉州海洋生物产业研究院、浙江海洋大学、浙江工业大学、浙江国际海运职业技术学院、中国水产科学研究院南海水产研究所、北京市水产技术推广站、福州大学、华侨大学、福建罗屿岛食品有限公司、东山华昌食品有限公司、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：刘智禹、苏永昌、方旭波、许旻、薛长湖、陈贝、潘南、刘淑集、乔琨、张宾、吴靖娜、李振兴、周绪霞、杨贤庆、姜晓明、郑宏伟、曹爱英、蔡水淋、陈晓婷、陈婷茹、钱卓真、吴成业、林振宇、杨素萍、林志良、邱子彬、余训新、章建设、付光中。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014年首次发布GB/T 30947—2014；
- 本次为第一次修订。

# 罐装冷藏蟹肉

## 1 范围

本文件规定了原料、加工用水、感官、理化指标和净含量等要求，描述了相应的试验方法和检验规则，同时规定了标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于罐装冷藏蟹肉的生产、加工和销售。

## 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB/T 36193 水产品加工术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

SC/T 3112 冻梭子蟹

## 3 术语和定义

GB/T 36193界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**罐装冷藏蟹肉** **canned chilled crab meat**

以活、鲜、冻梭子蟹（*Portunus*）等蟹类为原料，经预处理、蒸煮、剔肉、分拣、装罐和巴氏杀菌等工序所制成的，在0℃~4℃环境中贮藏和流通的产品。

### 3.2

**圆心肉** **jumbo lump**

蟹类游泳足连接蟹体部位的肌肉。

## 4 要求

### 4.1 原料

原料蟹应品质良好，冻梭子蟹原料应符合SC/T 3112的规定。

### 4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。