



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21290—2018  
代替 GB/T 21290—2007

## 冻 罗 非 鱼 片

Quick frozen tilapia fillets

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

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 21290—2007《冻罗非鱼片》。

本标准与 GB/T 21290—2007 相比,主要技术内容变化如下:

- 增加了产品规格的规定(见 3.3);
- 删除了磷酸盐(以  $P_2O_5$  计)残留限量(见 2007 年版的 3.4);
- 增加了挥发性盐基氮限量(见 3.5);
- 增加了净含量应符合 JJF 1070 的规定(见 3.6);
- 删除了土霉素、无机砷、甲基汞、铅、镉等安全指标的具体规定(见 2007 年版的 3.5);
- 增加了安全指标应符合 GB 2733 的规定(见 3.7)。

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、百洋产业投资集团股份有限公司。

本标准主要起草人:杨贤庆、马海霞、李来好、赵永强、陆田、陈胜军、吴燕燕、岑剑伟、黄卉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 21290—2007。

# 冻 罗 非 鱼 片

## 1 范围

本标准规定了冻罗非鱼片产品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以活体罗非鱼为原料,经剖片、去皮、冷冻加工等工序生产的冻罗非鱼片。以鲜、冻罗非鱼为原料生产的冻罗非鱼片也可参照使用。

## 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 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

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

## 3 要求

### 3.1 原辅材料

#### 3.1.1 原料

3.1.1.1 所用原料应为健康、无污染的可供人类消费的活体罗非鱼,其污染物限量应符合 GB 2762 的规定,农药残留限量应符合 GB 2763 的规定,兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3.1.1.2 加工前原料活鱼应在洁净的暂养池中暂养 2 h 以上,暂养用水应符合养殖用水要求。

#### 3.1.2 配料

配料应为食品级,符合相关法规及标准的规定。

#### 3.1.3 食品添加剂

生产中所使用的食品添加剂的品种及用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.2 加工要求

3.2.1 人员、环境、车间、设施与设备、卫生控制程序应符合 GB 14881 的规定。