



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18108—2019  
代替 GB/T 18108—2008

---

## 鲜海水鱼通则

General rules of fresh marine fish

2019-03-25 发布

2019-10-01 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

**鲜海水鱼通则**

GB/T 18108—2019

\*

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

2019年3月第一版

\*

书号: 155066·1-62332

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。

本标准代替 GB/T 18108—2008《鲜海水鱼》。与 GB/T 18108—2008 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 标准名称修改为“鲜海水鱼通则”;
- 修改了感官要求、安全指标、净含量和抽样方法的规定;
- 增加了加工用水的规定。

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(SAC/TC 156)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、山东好当家海洋发展股份有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:王联珠、朱文嘉、郭莹莹、孙永军、江艳华、姚琳、左红和。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 18108—2000、GB/T 18108—2008。

# 鲜海水鱼通则

## 1 范围

本标准规定了鲜海水鱼的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于捕获后未经加工处理的鲜海水鱼、冰鲜海水鱼和去内脏且未做其他处理的鲜海水鱼，仅去鱼鳞、去头、去内脏且未做其他处理的鲜海水鱼也可参照执行。

## 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 加工用水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的规定，清洁海水应符合 GB 5749 中的微生物、有害污染物的要求且不含异物。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	优级品	合格品
鱼体	鱼体硬直、完整，具有鲜鱼固有色泽，色泽明亮，花纹清晰	鱼体较软，基本完整，鱼体色泽较暗，花纹较清晰
肌肉	肌肉组织紧密，有弹性，切面有光泽，肌纤维清晰	肌肉组织尚紧密，有弹性，肌纤维较清晰
眼球	眼球饱满，角膜清晰明亮	眼球平坦或微陷，角膜稍混浊
鳃	鳃丝清晰，色鲜红，有少量黏液，黏液透明	鳃丝稍浊，色粉红到褐色，有黏液覆盖，黏液略浑浊
气味	具海水鱼固有气味	允许鳃丝有轻微异味但无臭味、无氨味