



中华人民共和国国家标准

GB/T 30889—2024

代替 GB/T 30889—2014

冻 虾

Frozen shrimps or prawns

(CODEX STAN 92—1981, Rev.2—2017 Codex standard for quick
frozen shrimps or prawns, MOD)

2024-12-31 发布

2025-07-01 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 30889—2014《冻虾》，与 GB/T 30889—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 4.2.1、4.2.3、4.3、4.7、5.5、5.6、7.1.1)；
- 更改了加工要求(见 4.3, 2014 年版的 4.1)；
- 更改了冻品干耗的感官要求和解冻后产品的色泽、外观的感官要求(见 4.5, 2014 年版的 4.5)；
- 增加了冰衣含量指标及其试验方法(见 4.6、5.3.2)；
- 更改了判定规则的具体要求(见 6.3, 2014 年版的 6.3)；
- 更改了标识的具体要求(见 7.1, 2014 年版的 7.1)；
- 更改了包装的具体要求(见 7.2, 2014 年版的 7.2)；
- 更改了运输的温度要求(见 7.3, 2014 年版的 7.3)；
- 更改了贮存的温度要求(见 7.4, 2014 年版的 7.4)。

本文件修改采用 CODEX STAN 92—1981, Rev.2—2017《速冻虾标准》。

本文件与 CODEX STAN 92—1981, Rev.2—2017 相比，在结构上有较多调整，两个文件之间的结构编号变化对照一览表见附录 A。

本文件与 CODEX STAN 92—1981, Rev.2—2017 相比，存在较多技术差异，在所涉及的条款的外侧页边空白位置用垂直单线(|)进行了标示。这些技术差异及其原因一览表见附录 B。

本文件做了下列编辑性改动：

- 为与现有标准协调，将标准名称改为《冻虾》。

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：中国水产科学研究院黄海水产研究所、广东恒兴集团有限公司、正大水产(厦门)有限公司、广东绿环水产有限公司、蓬莱汇洋食品有限公司、浙江工业大学、山东省海洋资源与环境研究院、山东省海洋科学研究院、肇庆恒兴水产科技有限公司。

本文件主要起草人：郭莹莹、王联珠、朱文嘉、陈康健、黄超、刘小静、田磊、谭志军、江艳华、丁玉庭、李娜、姚琳、周绪霞、王颖、王明丽、刘天红、董庆远、陈升、付运红、黎秋光。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014 年首次发布为 GB/T 30889—2014；
- 本次为第一次修订。

冻 虾

1 范围

本文件规定了冻虾的原辅料、加工用水、加工要求、产品规格、感官要求、理化指标和净含量,描述了相应的试验方法,同时规定了检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于以对虾科(Penaeidae)、长额虾科(Pandalidae)、褐虾科(Crangonidae)、长臂虾科(Palaemonidae)、管鞭虾科(Solenoceridae)为原料加工的生的或预煮的冻全虾、冻去头虾产品的加工和销售。

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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36193—2018 水产品加工术语
- GB/T 37062 水产品感官评价指南
- 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 3054 冷冻水产品冰衣限量

3 术语和定义

GB/T 36193—2018 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干耗 deep dehydration

在冻藏过程中由于水分过度损失,虾表面出现异常的白色或黄色,并渗透到表层以下,影响产品外观和品质的现象。

[来源:GB/T 36193—2018,6.21,有修改]

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 虾

原料虾应品质良好、无污染。