



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 36395—2024

代替 GB/T 36395—2018

## 冷冻鱼糜加工技术规范

Technical specification for the processing of frozen surimi

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 36395—2018《冷冻鱼糜加工技术规范》，与 GB/T 36395—2018 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“基本要求”中对其他辅料和加工车间温度的规定（见4.2、4.3）；
- 更改了“加工技术要点”中部分工序的要求（见5.1、5.2、5.3、5.4、5.5.2、5.6、5.11、5.12，2018年版的4.1、4.2、4.3、4.4、4.5、4.6.2、4.7、4.13、4.14）；
- 删除了运输（见2018年版的4.15）；
- 增加了检验（见5.13）；
- 更改了记录（见第6章，2018年版的第5章）。

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南海水产研究所、安井食品集团股份有限公司、珠海强竞供应链管理集团有限公司、百洋产业投资集团股份有限公司、浙江源泰水产食品有限公司、广东鱼兴港水产有限公司、阳江市永昊水产有限公司、山东美佳集团有限公司、广州南沙现代农业产业集团有限公司、广东雨嘉水产食品有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司、重庆市质量和标准化研究院、中国检验认证集团上海有限公司、内蒙古农业大学。

本文件主要起草人：杨贤庆、马海霞、张清苗、郑伟、陈祥斌、刘强、董浩、麦小鹏、冯仕苏、刘康、赵永强、郝淑贤、潘创、龙晓珊、黄卉、胡晓、农全安、孙永军、张利军、郭晓华、马立霞、廖洪波、朱长波、陆田、鞠文明。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2018年首次发布为GB/T 36395—2018；
- 本次为第一次修订。

# 冷冻鱼糜加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了冷冻鱼糜加工的基本要求，以及加工过程的技术要求，描述了对应的证实方法。  
本文件适用于以活、鲜或冻鱼为原料加工冷冻鱼糜的生产。

## 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 317 白砂糖  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 18108 鲜海水鱼通则  
GB/T 18109 冻鱼  
GB/T 36187 冷冻鱼糜  
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

## 3 术语和定义

GB/T 36187 和 GB/T 36193 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 基本要求

- 4.1 加工和制冰用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定，其他辅料应符合相应标准的规定。
- 4.3 加工车间的温度不宜高于 20℃。

## 5 加工过程要求

### 5.1 加工工艺流程

冷冻鱼糜加工工艺流程见图 1。