



中华人民共和国国家标准

GB/T 18109—2011
代替 GB/T 18109—2000

冻 鱼

Quick frozen finfish

(CODEX STAN 36-1981, Rev. 1-1995 Codex standard for quick frozen
finfish, uneviscerated and eviscerated, MOD)

2011-12-30 发布

2012-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准是对 GB/T 18109—2000《冻海水鱼》的修订。

本标准与 GB/T 18109—2000 相比,主要修改内容如下:

- 增加了术语和定义;
- 感官要求中,取消等级的划分;
- 增加了鱼肉中水分含量指标;
- 安全指标直接引用卫生标准及我国相关法律规定。

本标准使用重新起草法修改采用 CODEX STAN 36-1981, Rev. 1-1995《冻鱼(未去内脏及去内脏)》(Codex standard for quick frozen finfish, uneviscerated and eviscerated),一致性程度为修改采用;本标准与 CODEX STAN 36-1981, Rev. 1-1995 的文本结构变化参见附录 A,技术性差异参见附录 B。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

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黄海水产研究所、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:王联珠、李晓川、翟毓秀、路世勇、陈远惠、孙建华。

本标准于 2000 年 5 月首次发布,本次为第一次修订。

冻 鱼

1 范围

本标准规定了冻鱼产品的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于带头的、去头的,全部去内脏或未去内脏的、适合人类食用的冻鱼产品。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 3097 海水水质标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干耗 deep dehydration

样品表面积 10% 以上过度损失水分,表现为鱼体表面呈现异常的白色、黄色,覆盖了肌肉本身的颜色,并已渗透至表层以下,如用刀或其他利器刮去,将明显影响产品外观。

3.2

外来杂质 foreign matter

除包装材料外,样品单位中存在的、非鱼体自身、可轻易辨别的物质。虽不会对人体健康造成危害,出现外来杂质表明不符合良好操作规范和卫生习惯。

3.3

异味 odour

样品带有的明显的、持久的、令人厌恶的由腐败、酸败或饵料引起的气味或风味。

3.4

鱼肉异常 flesh abnormalities

鱼肉呈现糊状、膏状,或出现鱼肉与鱼骨分离等腐败特征;未去内脏鱼产品,出现破肚的腐败情况;样品出现过量凝胶状态的鱼肉,同时鱼肉中水分达 86% 以上,或按重量计算 5% 以上的样品被寄生虫感染导致肉质呈现糊状。