



中华人民共和国国家标准

GB/T 31814—2024

代替 GB/T 31814—2015

冻扇贝

Frozen scallop

(CODEX STAN 315—2014, Rev.1—2017 Codex standard for fresh and
quick frozen raw scallop products, 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 31814—2015《冻扇贝》，与 GB/T 31814—2015 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 2015 年版的 4.1.1、4.1.3、4.1.4、4.5、5.7、7.1、7.2.1)；
- 增加了术语和定义(见第 3 章)；
- 更改了产品分类(见第 4 章,2015 年版的第 3 章)；
- 增加了冰衣含量要求及相应的试验方法(见 5.6、6.3.4)。

本文件修改采用 CODEX STAN 315—2014, Rev.1—2017《新鲜和速冻扇贝产品标准》。

本文件与 CODEX STAN 315—2014, Rev.1—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 315—2014, Rev.1—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《冻扇贝》。

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、獐子岛集团股份有限公司、威海长青海洋科技股份有限公司、大连工业大学、山东省海洋资源与环境研究院。

本文件主要起草人：姚琳、江艳华、黄万成、曲梦、黄会、高永刚、朱文嘉、张媛、王振华、侯红漫、王联珠、郭莹莹、张公亮、李娜、王小娟、谭志军、常丽荣。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 31814—2008,2015 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

冻扇贝

1 范围

本文件规定了冻扇贝的产品分类、原辅料、加工用水、加工要求、规格、感官要求、理化指标和净含量等,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。

本文件适用于以栉孔扇贝(*Chlamys farreri*)、海湾扇贝(*Argopecten irradians*)、虾夷扇贝(*Patinopecten yessoensis*)为原料,经处理、速冻制成的冻扇贝产品的加工和销售。其他品种扇贝生产的相应产品参照执行。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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**

单位样本中超过 10% 重量的单冻品或表面积超过 10% 的块冻品因过度失水,表面甚至表层以下出现异常白色或黄色的现象。

[来源:GB/T 36193—2018,6.21,有修改]

4 产品分类

依据是否去除壳、内脏、裙边、生殖腺,将冻扇贝产品分为以下四大类:

- a) 冻全壳扇贝:双壳,未去内脏的速冻扇贝产品;
- b) 带裙边冻扇贝:单壳或无壳,去内脏,带裙边和闭壳肌的速冻产品;