

ICS 67.120.30  
X 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21672—2014  
代替 GB/T 21672—2008

GB/T 21672—2014

## 冻裹面包屑虾

Frozen breaded shrimp or prawn

中华人民共和国  
国家标准  
冻裹面包屑虾  
GB/T 21672—2014

\*

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.net.cn](http://www.spc.net.cn)  
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235  
读者服务部:(010)68523946  
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字  
2014年12月第一版 2014年12月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-50262 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



GB/T 21672-2014

2014-09-30 发布

2015-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

附 录 A  
(规范性附录)  
虾肉含量的测定

### A.1 原理

以加热的水溶解产品的外层裹衣(挂浆或面包屑),直至去除冷冻虾肉表面上的全部裹衣层。

### A.2 仪器

A.2.1 水浴:控温 17℃~49℃。

A.2.2 温度计:2支,浸没型,精确度±1℃。

A.2.3 天平:精确称量到 0.1 g。

A.2.4 秒表:读到秒。

A.2.5 纸巾。

A.2.6 刮铲。

### A.3 测试样品的准备

待测样品应放入冰箱中保持样品的完整性。检验前从冰箱中取出,称重( $m_1$ )。

### A.4 测试

A.4.1 将水浴的初温调到 17℃~49℃;第二次的水浴温度调为 17℃~30℃。

A.4.2 将样品浸入 17℃~49℃的水浴中浸泡至裹衣层变软,易于从仍冻结的虾肉上刮除。

A.4.3 将样品从水浴中取出,迅速用纸巾吸掉多余的水分,从虾肉上刮下裹衣层。

A.4.4 若裹衣层很难去除,则再浸入水温为 17℃~30℃的水浴中,至裹衣层变软,易于刮除。

A.4.5 将样品从水浴中取出,迅速用纸巾吸掉多余的水分,从虾肉上刮下裹衣层。必要时,重复浸泡,直至去除全部裹衣层。

A.4.6 称量并记录去除裹衣层后样品的质量( $m_2$ )。

### A.5 计算

虾肉的含量的计算见式(1):

$$A = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

A —— 虾肉的含量 %;

$m_1$  —— 去除裹衣前样品质量,单位为克(g);

$m_2$  —— 去除裹衣后样品质量,单位为克(g)。

## 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 21672—2008《冻裹面包屑虾》。

本标准与 GB/T 21672—2008 相比,主要修改内容如下:

——删除了裹衣与虾肉的比例、多聚磷酸盐、亚硫酸盐限量;

——增加了虾肉含量指标;

——删除了甲基汞、无机砷、土霉素、微生物指标的具体规定;

——增加了污染物限量应符合 GB 2762 的规定,兽药残留限量应符合农业部公告第 235 号的规定。

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(SAT/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、温岭市京辉食品有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司。

本标准主要起草人:王联珠、朱文嘉、孙永军、江艳华、郭莹莹、柯友辉、宋春丽。

GB/T 21672—2008 的历次版本发布情况为:

——GB/T 21672—2008。

检测的国家及行业标准方法。

## 5.7 净含量

净含量的测定按 JJF 1070 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批规则与抽样方法

#### 6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

#### 6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891—2014 的规定执行。

### 6.2 检验分类

#### 6.2.1 产品检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

#### 6.2.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官、净含量偏差、冻品中心温度、虾肉含量,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

#### 6.2.3 型式检验

有下列情况之一时,应进行型式检验,检验项目为本标准中规定的全部项目:

- 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- 加工原料来源或生长环境发生变化时;
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- 正常生产时,每年至少两次的周期性检验。

### 6.3 判定规则

6.3.1 感官检验所检项目全部符合 4.4 的规定,合格样本数符合 GB/T 30891—2014 表 A.1 规定,则判本批合格。

6.3.2 净含量应符合 JJF 1070 的规定。

6.3.3 其他项目检验结果全部符合本标准规定时,判定为合格。

6.3.4 其他项目检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判为不合格。

6.3.5 其他项目检验结果中有一项指标不合格时,允许加倍抽样复检一次,按复验结果判定本批产品是否合格。

## 冻裹面包屑虾

### 1 范围

本标准规定了冻裹面包屑虾的定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于将新鲜或速冻的虾仁、凤尾虾、蝴蝶虾、虾球等裹面包屑或挂浆的速冻产品或预炸品。

### 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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7099 糕点、面包卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30891—2014 水产品抽样规范
- GB/T 30889 冻虾
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3110 冻虾仁
- 农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**虾仁 round shrimp/prawn**

将虾去头、全去壳,去肠腺或未去肠腺处理的产品。

#### 3.2

**凤尾虾 peeled & tail-on shrimp/prawn**

将虾去头、去壳和挑去肠腺处理后,保留最后一节虾壳和尾扇的产品。

#### 3.3

**蝴蝶虾 butterfly shrimp or prawn**

将虾去头、去壳、剖切和去除肠腺处理后,保留最后一节虾壳和尾扇的产品。

#### 3.4

**虾球 shrimp/prawn balls**

经去头、去壳处理,仅保留 2 节以上虾体的不完整虾仁。