

ICS 67.120.30  
X 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30889—2014

GB/T 30889—2014

## 冻 虾

Quick frozen shrimps or prawns

(CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995)

Codex standard for quick frozen shrimps or prawns, MOD)

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
冻 虾  
GB/T 30889—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

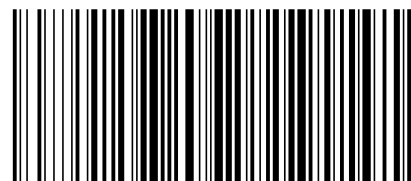
\*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 16 千字  
2015年1月第一版 2015年1月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-50684 定价 18.00 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 30889-2014

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

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用重新起草法修改采用 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995《冻虾》。

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比,在结构上有较多调整,附录 A 中列出了本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比章条编号变化对照一览表。

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比存在技术性差异,附录 B 中列出了相应技术性差异及其原因一览表。

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。

本标准参加起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、山东出入境检验检疫局、山东好当家海洋发展股份有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:殷邦忠、王联珠、谭乐义、江艳华、翟毓秀、朱文嘉、郭莹莹、孙永军、孙建华、宋春丽。

附录 B  
(资料性附录)

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 的技术性差异及其原因

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 的技术性差异及其原因见表 B.1。

表 B.1 本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 的技术性差异及其原因

本标准章条编号	技术性差异	原因
全部	本标准技术内容顺序与章条编号与 CODEX STAN 92 的顺序不一致	本标准在主要技术内容与 CODEX STAN 92 的规定一致的前提下,标准的内容顺序及章条编号按我国 GB/T 1.1—2009 的规定编写,在确保技术内容的前提下,使文本结构与我国的标准编写要求一致
2	引用标准中采用的我国标准	按 GB/T 1.1—2009 的规定,增加了本章,方便标准在我国的推广应用
3	将 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 8 中的对缺陷的规定,转化为术语和定义	在标准技术内容不变的情况下,标准文本结构符合我国国家标准的编写规定
4.1.4	CODEX STAN 92 中 5.3 条规定了详细的操作技术规范,本标准修改为“产品原料验收及加工操作过程应符合良好操作技术规范”	CAC 正在组织修改标准中所引用的操作技术规范为水产及水产加工品操作技术规范,近期内即可发布,本标准修改后可适应修订后的水产品加工操作技术规范
4.2.2	将原标准中饮用水符合 WHO 最新版本的《国际饮用水质量规范》修改为符合 GB 5749	引用标准改为我国国家标准,利于标准的执行和操作
4.4	增加了规格的要求	适应现有的生产情况,便于冻虾产品的国际贸易
4.5	增加对冻品感官要求	与我国现行的标准描述方式一致,便于本标准在我国的推广应用
4.6~4.8	增加了对理化指标和安全指标的要求	技术内容与 CODEX STAN 92 的规定一致,但格式与我国标准起草规定一致
5.4	增加冻品中心温度测定方法	增加标准的可操作性
5.5~5.7	增加相应技术指标的测定方法	根据我国标准的结构,以及便于操作和检测的目的,对检测方法进行了规定
6.1	抽样方法本标准采用 GB/T 30891—2014 中规定的抽样方法	GB/T 30891—2014 中对应的部分章节,采用了 CODEX STAN 233—1969 的规定

## 冻 虾

### 1 范围

本标准界定了冻虾产品的术语和定义,规定了冻虾产品的试验方法、检验规则、标签、包装、运输和储存的要求。

本标准适用以对虾科 (Penaeidae)、长额虾科 (Pandalidae)、褐虾科 (Crangonidae)、长臂虾科 (Palaemonidae) 为原料,加工的生的、预煮的、冻全虾、冻无头虾产品。

### 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 2721 食用盐卫生标准
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 30891—2014 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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

##### 干耗 **deep dehydration**

产品表面积 10% 以上过度损失水分,表现为虾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,样品中存在的、非虾体自身、可轻易辨别的物质。

#### 3.3

##### 异味 **odour**

产品带有的明显的、持久的、表明腐败的气味及饲料引起的异味。

#### 3.4

##### 变色 **discolouration**

产品中 25% 以上的虾体出现变色,表现为个体表面积 10% 以上的部分明显变黑、变绿、变黄或变红。