

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 18109—2011
代替 GB/T 18109—2000

GB/T 18109—2011

冻 鱼

Quick frozen finfish

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
冻 鱼
GB/T 18109—2011

*

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(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 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 19 千字
2012年3月第一版 2012年3月第一次印刷

*

书号: 155066·1-44362 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 18109-2011

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
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。

附录 B
(资料性附录)

本标准与 CODEX STAN 36-1981, Rev. 1-1995 的技术性差异及其原因

本标准与 CODEX STAN 36-1981, 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 36-1981, Rev. 1-1995 的技术性差异及其原因

本标准章节编号	技术性差异	原因
全部	本标准技术内容顺序与章节编号与 CODEX STAN 36-1981, Rev. 1-1995 的顺序不一致	本标准在主要技术内容与 CODEX STAN 36-1981, Rev. 1-1995 的规定一致的前提下,标准的内容顺序及章节编号按我国 GB/T 1.1—2009 中的规定编写,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 36-1981, Rev. 1-1995 第 8 章中的对缺陷的规定,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 36-1981, Rev. 1-1995 中 5.3 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
4.5~4.6	增加了对物理指标和安全指标的要求	技术内容与 CODEX STAN 36-1981, Rev. 1-1995 的规定一致,但格式与我国标准起草规定一致
5.3	增加冻品中心温度测定方法	增加标准的可操作性
5.4~5.7	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 SC/T 3016—2004 水产品抽样方法	因 SC/T 3016—2004 中对应的部分章节,采用了 CODEX STAN 233-1969 预包装食品抽样的规定
6.2	增加了检验分类	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

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。