

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 21289—2007

GB/T 21289—2007

冻 烤 鳗

Frozen roasted eel

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
冻 烤 鳗
GB/T 21289—2007

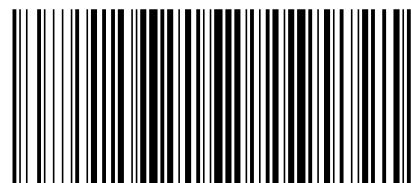
*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548
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 10 千字
2008年3月第一版 2008年3月第一次印刷

*
书号: 155066·1-30671 定价 14.00 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)68533533



GB/T 21289-2007

2007-12-27 发布

2008-03-01 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归口。

本标准起草单位：江苏省淡水水产研究所、江苏省水产质量检测中心、中华人民共和国江苏出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：费志良、吴光红、张美琴、蒋原、刘兆钧、沈美芳、葛家春。

4.5 喹酸

按 SN 0206 的规定进行。

4.6 磺胺类

按 SN 0208 的规定进行。

4.7 细菌总数

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

4.8 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

4.9 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

4.10 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

冻烤鳗以同一养殖池、同一天生产的同一品种的产品为一检验批。

5.1.2 抽样方法

每批抽取的样本以箱为单位,100 箱以内取 3 箱,以后每增加 100 箱(包括不足 100 箱)则加抽 1 箱。再从每箱内各随机抽取一个最小包装,样品总量不少于 1 kg。不足 1 kg 时,增加最小包装的抽样量。

5.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 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,检验项目为规格、感官指标及微生物指标。

5.2.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 长期停产,恢复生产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验;
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- e) 国家质量监督检验检疫机构提出进行型式检验要求时。

5.3 判定规则

5.3.1 应检项目全部合格判为批产品合格。

5.3.2 检验中,若有一项检验结果不符合 3.2 和 3.3 的规定,可加倍抽样对该项进行复检,若仍不合格,则判该批产品不合格。

5.3.3 安全指标和微生物指标应全部符合 3.6 和 3.7 的规定,若有一项检验结果不合格,则判该批产品不合格,不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定。标志应清晰、易懂、醒目。合同另有规定的按合同执行。

冻 烤 鳗

1 范围

本标准规定了冻烤鳗的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以活鳗鲡(*Anguilla* sp.)为原料,经剖杀、去骨、去内脏、蒸煮、烤制后,经调味或不调味冷冻而成的冻烤鳗产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定
- SN 0206 出口活鳗鱼中喹酸残留量检验方法
- SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法

3 要求

3.1 原料鳗

原料鳗要求活体。

3.2 规格

整条冻烤鳗按每条质量划分规格;串块冻烤鳗按每串质量划分规格。

3.2.1 整条冻烤鳗

整条冻烤鳗的规格包装含量规定见表 1。

表 1 整条规格包装含量规定

规格代号	冻烤鳗质量/(g/条)	每箱成品包装含量	
		条数/(条/箱)	净含量
7L(30P)	$311_{-5}^0 \sim 360_{-5}^{+5}$	30	10 kg; 负偏差≤0.01 kg
6L(35P)	$271_{-5}^0 \sim 310_{-5}^{+5}$	35±1	
5L(40P)	$236_{-5}^0 \sim 270_{-5}^{+5}$	40	
4L(45P)	$211_{-5}^0 \sim 235_{-5}^{+5}$	45±1	
3L(50P)	$191_{-5}^0 \sim 210_{-5}^{+5}$	50	