

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 22180—2008

GB/T 22180—2008

冻裹面包屑鱼

Quick frozen fish fillets-breaded or in batter

(CODEX STAN 166—1989, Rev. 1—1995, Codex standard for quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets-breaded or in batter, MOD)

中华人民共和国
国家标准
冻裹面包屑鱼
GB/T 22180—2008

*

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 1.25 字数 27 千字
2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

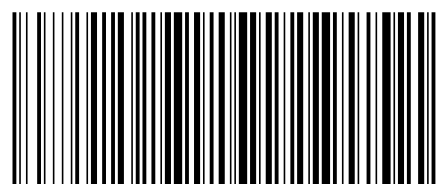
*

书号:155066·1-34133 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)68533533



GB/T 22180—2008

2008-07-16 发布

2008-11-01 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

本标准修改采用国际食品法典标准 CODEX STAN 166—1989, Rev. 1—1995《冻裹面包屑或挂浆鱼条、鱼块和鱼片》(Codex standard for quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets-breaded or in batter)。本标准章条编号与 CODEX STAN 166—1995 章条编号对照参见附录 A, 本标准与 CODEX STAN 166—1995 技术性差异及其原因参见附录 B。

本标准的附录 D、附录 E 为规范性附录, 附录 A、附录 B、附录 C 为资料性附录。

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归口。

本标准起草单位: 国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人: 王联珠、翟毓秀、李晓川、孙建华、路世勇、陈远惠、江艳华。

附 录 E
(规范性附录)
总磷的测定 分光光度法

E.1 原理

将试样中的有机物破坏,使磷元素游离出来,在酸性溶液中,用钒钼酸铵处理,生成黄色的 $[(\text{NH}_4)_3\text{PO}_4\text{NH}_4\text{VO}_3 \cdot 16\text{MoO}_3]$ 络合物,在波长 400 nm 下进行比色测定。

E.2 试剂

E.2.1 实验室用水:应符合 GB/T 6682 中三级水的规格,本标准中所用试剂,除特殊说明外,均为分析纯。

E.2.2 盐酸溶液:1+1。

E.2.3 硝酸。

E.2.4 高氯酸。

E.2.5 钒钼酸铵显色剂:称取偏钒酸铵 1.25 g,加水 200 mL 加热溶解,冷却后再加入 250 mL 硝酸(E.2.3),另称取钼酸铵 25 g,加水 400 mL 加热溶解,在冷却条件下,将两种溶液混合,用水定容至 1 000 mL,避光保存,若生成沉淀,则不能继续使用。

E.2.6 磷标准液:将磷酸二氢钾在 105 °C 干燥 1 h,在干燥器中冷却后称取 0.219 5 g 溶解于水,定量转入 1 000 mL 容量瓶中,加硝酸 3 mL,用水稀释至刻度,摇匀,即为 50 μg/mL 的磷标准液。

E.3 仪器和设备

E.3.1 分析天平:感量 0.000 1 g。

E.3.2 分光光度计:可在 400 nm 下测定吸光度。

E.3.3 比色皿:1 cm。

E.3.4 高温炉:可控温度在 550 °C ± 20 °C。

E.3.5 瓷坩埚:50 mL。

E.3.6 容量瓶:50 mL、100 mL、1 000 mL。

E.3.7 移液管:1.0 mL、2.0 mL、5.0 mL、10.0 mL。

E.3.8 三角瓶:250 mL。

E.3.9 凯氏烧瓶:125 mL、250 mL。

E.3.10 可调温电炉:1 000 W。

E.4 测定步骤

E.4.1 试样的消化

称取试样约 5 g(精确至 0.000 2 g)于凯氏烧瓶中,加入硝酸(E.2.3)30 mL,小心加热煮沸至黄烟逸尽,稍冷,加入高氯酸(E.2.4)10 mL,继续加热至高氯酸冒白烟(不得蒸干),溶液基本无色,冷却,加水 30 mL,加热煮沸,冷却后,用水转移入 100 mL 容量瓶中并稀释至刻度,摇匀,为试样消化液。

E.4.2 工作曲线的绘制

准确移取磷标准溶液(E.2.6)0.0、1.0、2.0、4.0、8.0、16.0 mL 于 50 mL 容量瓶中,各加钒钼酸铵显色剂(E.2.5)10 mL,用水稀释至刻度,摇匀,常温下放置 10 min 以上,以 0.0 mL 溶液为参比,用 1 cm 比色皿,在 400 nm 波长下用分光光度计测各溶液的吸光度。以磷含量为横坐标、吸光度为纵坐标,绘

冻 裹 面 包 屑 鱼

1 范围

本标准规定了冻裹面包屑鱼的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存和运输。

本标准适用于将鲜鱼、冻鱼、冻鱼片、或由碎鱼肉组成的冻鱼条和鱼块裹面包屑或挂浆的冻结产品或预炸品。

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 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 食品添加剂使用卫生标准

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 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 4789.30 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.45—2003 水产品卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)

GB 7099 糕点、面包卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 10146 食用动物油脂卫生标准

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标准。

3.1

鱼条 fish stick; fish finger

包括外层包衣在内,重量为 20 g~50 g,形状上其长度不小于最大宽度的 3 倍的产品。每条的厚度不小于 10 mm。可由同一品种的鱼制成,也可由感官特性相似的品种的鱼混合后制成。