

GB/T 18108—2008

6.3 运输

运输工具应清洁、无毒、无异味,运输中保持鱼体温度在 0℃~4℃之间,防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

6.4 贮存

鲜鱼应贮存于清洁库房,防止虫害和有害物质的污染及其他损害,贮存时保持鱼体温度在 0℃~4℃之间。

GB/T 18108—2008

ICS 67.120.30
B 53

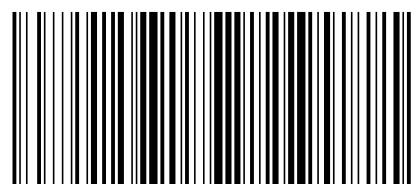


中华人民共和国国家标准

GB/T 18108—2008
代替 GB/T 18108—2000

鲜海水鱼

Fresh marine fish



GB/T 18108—2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-34599

定价: 10.00 元

2008-08-22 发布

2008-12-01 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
鲜 海 水 鱼
GB/T 18108—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 0.5 字数 8 千字
2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

*

书号: 155066·1-34599 定价 10.00 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

的3个横截面鱼片(一片在胸鳍之后,一片在胸鳍和肛门之间,一片在肛门之后),剔去鱼骨。

4.2.3 将按4.2.1或4.2.2所取鱼肉绞碎混合均匀后备用;当不能立即进行检验时,可将试样存放于低于-18℃冰箱中备用。

4.3 安全指标

取按4.2处理后的样品,进行以下各项指标的检验。

4.3.1 挥发性盐基氮

按SC/T 3032的规定执行。

4.3.2 组胺

按GB/T 5009.45—2003中4.4的规定执行。

4.3.3 无机砷

按GB/T 5009.11的规定执行。

4.3.4 甲基汞

按GB/T 5009.17的规定执行。

4.3.5 铅

按GB/T 5009.12的规定执行。

4.3.6 镉

按GB/T 5009.15的规定执行。

4.3.7 多氯联苯

按GB/T 5009.190的规定进行。

4.3.8 土霉素

按SC/T 3015的规定执行。

4.3.9 磺胺类(总量)

按农业部958号公告-12-2007的规定执行。

4.3.10 氟甲砜霉素

按农业部958号公告-13-2007的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则及抽样方法

5.1.1 组批规则

鲜鱼以来源及大小相同的产品为一检验批。

5.1.2 抽样方法

按SC/T 3016—2004的规定进行。

5.2 判定规则

5.2.1 感官检验所检项目全部符合3.1规定,结果的判定按SC/T 3016—2004表1的规定执行。

5.2.2 安全指标中若有一项检验结果不符合标准规定,则判本批产品不合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

应有标志,标志内容包括鲜海水鱼的名称、等级、数量、产地(捕捞海区或养殖场名)、生产(捕捞)日期等。

6.2 包装

鲜海水鱼应盛放于坚固、洁净、无毒、无异味、便于冲洗的鱼箱或保温鱼箱中,装箱时应层鱼层冰,加封顶冰,保持鱼体温度在0℃~4℃之间。

表 1 (续)

项目	一 级	二 级	三 级
气味	具海水鱼特有腥味		允许鳃丝有轻微异味但无臭味、氨味
杂质	无外来杂质,去内脏鱼腹部无残留内脏		
蒸煮试验	具鲜鱼固有的鲜味,口感肌肉组织紧密有弹性,滋味鲜美	气味正常,口感肌肉组织稍松弛,滋味较鲜	气味较正常,口感肌肉组织较松弛,滋味稍鲜

3.2 安全指标

安全指标的规定见表 2。

表 2 安全指标

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
挥发性盐基氮(VBN)/(mg/100 g)	≤15	≤20	≤30
组胺/(mg/100 g)	≤100(鲈鱼、秋刀鱼、竹荚鱼、金枪鱼等青皮红肉鱼类) ≤30(其他鱼类)		
无机砷/(mg/kg)	≤0.1		
甲基汞/(mg/kg)	≤1.0(鲨鱼、旗鱼、金枪鱼等肉食性鱼类) ≤0.5(其他鱼类)		
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5		
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.1		
多氯联苯(PCBS)/(mg/kg)	≤2.0(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 其中: PCB138/(mg/kg) ≤0.5 PCB153/(mg/kg) ≤0.5 总和计)		
土霉素/(μg/kg)	≤100(养殖鱼)		
磺胺类(总量)/(μg/kg)	≤100(养殖鱼)		
氟甲砜霉素/(μg/kg)	≤1 000(养殖鱼)		
注:其他农药、兽药应符合国家有关规定。			

4 试验方法

4.1 感官

4.1.1 常规检验

在光线充足,无异味的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上进行感官检验,按 3.1 要求逐项检验;气味评定时,撕开或用刀切开鱼体的若干处,靠近鼻子嗅气味后判定。

4.1.2 蒸煮试验

将鱼去内脏、用清水洗净后,切成约 3 cm×3 cm 的鱼块,称约 100 g 鱼块,备用;在容器中加入 500 mL 饮用水,将水烧开后,将鱼块放于容器中,加盖,煮 5 min 后,打开盖,闻气味,品尝鱼肉。

4.2 试样制备

4.2.1 当鱼体长小于 15 cm 时,取 5 尾~10 尾,清洗后,弃去鱼头、鱼鳞、鱼尾、鱼鳍、内脏,从头至尾在背上部至腹腔两侧横切鱼,得到整片鱼肉和鱼皮。

4.2.2 当鱼体长大于或等于 15 cm 时,取至少 3 尾鱼,清洗、去鳞、去内脏,从每尾鱼中切取 2.5 cm 厚

前 言

本标准代替 GB/T 18108—2000《鲜海水鱼》。

本标准与 GB/T 18108—2000 相比主要变化如下:

——对“感官要求”的叙述进行了补充完善;

——将“蒸煮试验”纳入“感官要求”中;

——挥发性盐基氮指标删除了对板鳃鱼类的规定;

——增加了甲基汞、铅、镉、多氯联苯、土霉素、磺胺类(总量)、氟甲砜霉素的限量指标;

——删除了汞、六六六、滴滴涕的限量指标。

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:中国水产科学研究院黄海水产研究所、中国水产科学研究院。

本标准主要起草人:王联珠、赵红萍、翟毓秀、冷凯良、刘天红。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 18108—2000。