

ICS 67.120.30  
X 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21290—2007

GB/T 21290—2007

## 冻罗非鱼片

Quick frozen tilapia fillets

中华人民共和国  
国家标准  
冻罗非鱼片  
GB/T 21290—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](http://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

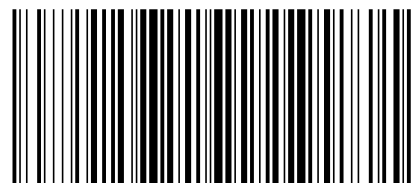
\*

书号:155066·1-30672 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 21290-2007

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：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：李来好、杨贤庆、刁石强、郝淑贤、吴燕燕、周婉君、石红。

#### 4.3.6 菌落总数的测定

按 GB/T 4789.2 的规定进行检验。

#### 4.3.7 大肠菌群的测定

按 GB/T 4789.3 的规定进行检验。

#### 4.3.8 金黄色葡萄球菌检验

按 GB/T 4789.10 的规定进行检验。

#### 4.3.9 沙门氏菌检验

按 GB/T 4789.4 的规定进行检验。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批规则与抽样方法

##### 5.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下同一天或同一班组生产的产品为一批,按批号抽样。

##### 5.1.2 抽样方法

5.1.2.1 微生物指标检验抽样方法:每批产品随机抽取至少五个最小包装件用于微生物指标检验。

5.1.2.2 除微生物指标外的其他指标抽样方法按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

#### 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,检验项目为感官、净含量偏差、冻品中心温度和微生物,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

##### 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:

- 长期停产,恢复生产时;
- 原料、加工工艺或生产条件有较大变化,可能影响产品质量时;
- 国家质检监督机构提出进行型式检验要求时;
- 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- 正常生产时,每年至少一次的周期性检验。

#### 5.3 判定规则

5.3.1 感官指标和冻品中心温度指标检验结果是否合格的判定按 SC/T 3016—2004 的附录 A 或附录 B 规定执行。

5.3.2 检验净含量偏差时,全部被测样品(最小包装件)的平均净含量不应低于标示量,且单件定量包装商品超出计量负偏差件数应符合 SC/T 3016—2004 的附录 A 或附录 B 规定,否则判该批为不合格。

5.3.3 理化指标中磷酸盐的检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判该批产品不合格;检验结果中有一项指标不合格,加倍抽样将此项指标复检一次,按复检结果判定该批产品是否合格。

5.3.4 安全指标的检验结果中有一项指标不合格,则判该批产品不合格,不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签、标志

##### 6.1.1 销售包装的标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定。标签内容包括:产品名称、商标、原料、净含量、产品标准号、生产者或经销者的名称、地址、生产日期、贮藏条件、保质期等。应在标签上注明是去骨鱼片。

## 冻罗非鱼片

### 1 范围

本标准规定了冻罗非鱼片产品要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于以罗非鱼(*Tilapia mossambica* Peters)为原料,经剖片冷冻加工的非生食冻罗非鱼片。

### 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 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 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.87 食品中磷的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定

### 3 要求

#### 3.1 原料及辅料

##### 3.1.1 原料

所用原料应为健康、无污染的可供人类食用的活体罗非鱼。加工前原料鱼应在洁净的淡水池中暂养 2 h 以上。

##### 3.1.2 辅料

所用食品添加剂的品种和用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 3.2 加工要求

3.2.1 生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 SC/T 3009 的规定。

3.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。