



中华人民共和国国家标准

GB/T 18109—2000

冻 海 水 鱼

Frozen marine fish

2000-05-19 发布

2000-08-01 实施

国家质量技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
冻 海 水 鱼

GB/T 18109—2000

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 8 千字

2000年8月第一版 2000年8月第一次印刷

印数 1—1 000

*

书号: 155066·1-16876 定价 8.00 元

*

标 目 416—48

前 言

冻海水鱼是我国水产品加工业产量最大的产品,也是重要的进出口水产品。海水鱼种类繁多,除个别特殊品种的冷冻品需单独制定标准外,本标准可作为冻海水鱼的通用标准。

本标准参照了国际食品法典委员会(CAC)CAC/RCP 8—1976《速冻食品的加工和处理卫生操作规范》,美国联邦法规 50 CFR Part 261《野生动物与水产品 整条或处理过的鱼的分级标准》,及《美国公定分析方法》(AOAC,1990年第十五版)中的规定,根据我国冻海水鱼加工的实际情况编制的。冷冻工艺要求和冻品中心温度与上述国际标准的规定相同。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所。

本标准主要起草人:李晓川、陈远惠、王联珠。

1 范围

本标准规定了冻海水鱼的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于经冷冻加工的整条海水鱼和剖割过的海水鱼,不包括经过进一步加工的冻鱼片等产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2733—1994 海水鱼类卫生标准
- GB 2762—1994 食品中汞限量卫生标准
- GB 2763—1981 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准
- GB 4810—1994 食品中砷限量卫生标准
- GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB/T 18108—2000 鲜海水鱼

3 要求

3.1 原料鱼

应采用新鲜、清洁、经过分等分级的海水鱼为冷冻加工的原料鱼。原料鱼应符合 GB/T 18108 中一、二级品规定。

3.2 加工要求

冷冻加工用水应符合 GB 5749 的要求。速冻过程应能保证使产品迅速通过最大冰晶区,并且中心温度达 -18°C 后速冻过程才算完成。冻海水鱼产品都应镀冰衣(单冻)或包冰被(块冻)。速冻时间:吹风式冻结不得超过 20 h,接触式平板冻结不得超过 8 h。

3.3 净含量

鱼体解冻后净含量允差的规定见表 1。

表 1 解冻后净含量允差

%

项 目	5~10 kg/块(袋)	1~5 kg/块(袋)	<1 kg/块(袋)
净含量允差	±1	±2	±3

3.4 感官要求

3.4.1 外观要求见表 2。

表 2 外观要求

种 类	一 级	二 级	三 级
单冻	冰衣完整、晶莹透明,厚薄均匀。鱼体完整、坚硬,无损伤,个体间易分离	冰衣完整、厚薄均匀。鱼体完整、坚硬、无干耗,无损伤,个体间易分离	冰衣完整。鱼体允许断鳍断尾一处,无干耗,不得有油烧现象,个体间易分离
块冻	冻块平整、坚实、无缺损,表面清洁。冰被良好,冰衣完整晶莹透明。鱼体完整,条重 200 g 以上规格的鱼应排列整齐	冻块平整、坚实、清洁、无缺损,冰被良好,冰衣完整,厚薄均匀,鱼体完整,条重 200 g 以上规格的鱼应排列整齐	冻块平整,无软化融解,冰衣(被)完好,表面清洁鱼体完整,允许个别冻块有轻微干耗现象,但不得有油烧现象
剖割冷冻	冰衣完整、晶莹透明,厚薄均匀。鱼体坚硬,内脏去除干净,排列整齐,大小基本一致,部位搭配合理	冰衣完整清洁,厚薄均匀,鱼体坚硬无内脏,排列整齐,大小基本一致	冰衣较完整。鱼体较硬无软化现象,无内脏,排列较整齐,大小基本一致,允许个别有轻微干耗,但不得有油烧现象

3.4.2 解冻后的感官要求应符合 GB/T 18108—2000 中 3.1 条和 3.2 条规定。但蒸煮试验和挥发性盐基氮(VBN)项目只在需要时进行。

3.5 冻鱼中心温度

冻鱼中心温度应在 -18°C 以下。

3.6 规格

应与标示值相符。

3.7 卫生指标

组胺应符合 GB 2733 规定;汞应符合 GB 2762 规定;六六六、滴滴涕应符合 GB 2763 规定;无机砷应符合 GB 4810 规定。

4 试验方法

4.1 净含量偏差

4.1.1 所用衡器的最大称量值,不得大于被称样品质量的 5 倍。

4.1.2 从冷库中抽取的样品立即去除包装,置于解冻容器内,在低于 20°C 的常流水下,小心搅动,使样品不被破坏,解冻至表面冰层融化、个体能分离,所有可见或可触及到的冰衣全部去掉为止。将已解冻的鱼移至有网的筐中,倾斜沥干 3 min,用衡器称重。净含量偏差按式(1)进行计算。

$$X(\%) = \frac{m_1 - m_0}{m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中: X ——净含量偏差, %;

m_0 ——产品标示净含量, g;

m_1 ——样品净含量, g。

4.2 感官

将称过净含量的试样倒在白色瓷盘或不锈钢工作台上,在光线充足、无气味的环境中按 GB/T 18108—2000 中 3.1 条要求逐项检验。蒸煮试验方法按 GB/T 18108—2000 中 4.2 条执行。

4.3 冻品中心温度

块冻品(或个体较大的单冻品)用钻头钻至冻块几何中心,将温度计插入钻孔中;个体小的单冻品将温度计插入试样中心或盒、袋中心部位,待温度计稳定后读数。

4.4 卫生指标

按 GB/T 18108—2000 中 4.3 条处理后的样品进行以下各项目的检验。

4.4.1 挥发性盐基氮,按 GB/T 5009.44 规定执行。

4.4.2 组胺、无机砷,按 GB/T 5009.45 规定执行。

4.4.3 汞,按 GB/T 5009.17 规定执行。

4.4.4 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同品种、同规格、同班次生产的产品为一检验批。

5.2 抽样

5.2.1 对同批受检样品堆垛的不同部位随机抽取,100 件(袋、箱)以内抽 3 件,每增加 100 件增抽 1 件,不足 100 件按 100 件计。若所抽样品内无小包装件则最少抽样量为 4 件。

5.2.2 从各抽出件中随机抽 2 块(袋、盒),其中一块(袋、盒)进行冻品中心温度检验,另一块(袋、盒)进行净含量、感官及其他项目检验。若所抽样品内无小包装件,将样品先检测冻品中心温度后,再进行净含量、感官及其他项目检验。

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验,出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目由生产单位确定,应选择能快速、准确反映产品质量的主要技术指标,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证,入库或出厂。

5.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验,检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 长期停产后恢复生产时;
- b) 原料产地更换或产地海区状况有变化时;
- c) 正常生产每年一次;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 感官检验中凡 95% 的样品符合 GB/T 18108—2000 中 3.1 条要求,净含量检验中所检样品平均值不得低于标示量,规格中至少 95% 的样品应符合标示量,所检项目全部符合标准规定,则该产品判为批合格。

5.4.2 若外观检验判定产品质量困难时,应进行蒸煮试验及测定挥发性盐基氮,并以该两项检验结果为判定依据。

5.4.3 所检项目若有一项不符合本标准规定,可重新加倍抽样进行一次复验,以复验结果为判定依据。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

块冻品表层或最内层包装袋上及小包装和单冻品的外包装上应按 GB 7718 要求标示品名、生产厂名、地址、规格、生产日期、保存期、净含量等。

6.2 包装

产品外包装应用食品用编织袋或纸箱包装。外包装要求强度好,封口(缝口)牢固,内包装用食品用塑料袋、纸盒、塑料盒等包装;所用包装材料应符合有关卫生标准的要求。

6.3 运输

产品应采用冷藏车船或保温车船运输,运输工具应清洁卫生,防止有害物质的污染及其他损害,不得与有毒有害及气味浓郁物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存于库温为 -20°C 以下的冷库中,库温波动应保持在 3°C 内。冷库空气相对湿度不低于90%。中心温度低于 -8°C 的转运冻鱼可直接入库,否则必须复冻后入库。

6.4.2 不同品种,不同规格,不同等级、批次的冻鱼应分别堆垛,垛底应设垫木。

6.4.3 冷藏保存期:鳕鱼等低脂鱼12个月,带鱼等中脂鱼9个月,鲑鱼等高脂鱼4个月。



GB/T 18109-2000

版权专有 不得翻印

*

书号:155066·1-16876

定价: 8.00 元

*

标目 416—48