



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18108—2000

---

## 鲜 海 水 鱼

Fresh marine fish

2000-05-19 发布

2000-08-01 实施

---

国家质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准对鲜海水鱼的一般通用要求参照国际食品法典委员会标准 CAC/RCP 9—1976《鲜鱼卫生操作规范》，感官及水煮试验参照美国联邦法规 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》，抽样方法参照加拿大(水产品)质量管理纲要(QMP)的要求，样品处理参照《美国公定分析方法》(AOAC,1990 年第十五版)。

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：王联珠、李晓川、陈远惠。

1 范围

本标准规定了鲜海水鱼的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于捕获后未经加工处理的鲜海水鱼、冰鲜海水鱼和仅去内脏而未作其他处理的鲜海水鱼。

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为本标准的条文。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

3 要求

3.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	一 级	二 级	三 级
鱼体外观	鱼体硬直、完整,无破肚,具有鲜鱼固有色泽,色泽明亮,花纹清晰,鳞片紧贴鱼体	鱼体稍软,完整,无破肚,具鲜鱼固有色泽,色泽稍暗,花纹较清晰,鳞片略有脱落	鱼体较软,基本完整,允许中上层鱼稍有破肚,鱼体色泽较暗,花纹较清晰,鳞片局部脱落,与鱼体连接稍松弛
肌肉	肌肉组织紧密有弹性,切面有光泽,肌纤维清晰	肌肉组织较紧密,有弹性,肌纤维清晰	肌肉组织尚紧密,弹性较差,肌纤维较清晰
眼球	眼球饱满,角膜透明明亮	眼球平坦,角膜稍混浊	眼球稍凹陷,角膜较混浊
鳃	鳃丝清晰,色鲜红,有少量粘液	鳃丝清晰,色暗红,有些粘液	鳃丝较清晰,色粉红到褐色,有粘液覆盖
气味	体表和鳃丝具正常鱼特有气味,新鲜	体表和鳃丝具正常鱼腥味,无油脂酸败味及异味	允许鳃丝有轻微异味,但无臭味、氨味
杂质	无外来杂质,去内脏鱼腹部无黑膜		无外来杂质,允许去内脏鱼腹部稍有黑膜

### 3.2 蒸煮试验

蒸煮试验的要求见表 2。

表 2 蒸煮试验的要求

项 目	一 级	二 级	三 级
蒸煮试验	具鲜鱼固有的香味,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

### 3.3 挥发性盐基氮(VBN)

当鱼体明显不新鲜时,应以挥发性盐基氮(VBN)确定其鲜度,VBN 的规定见表 3。

表 3 挥发性盐基氮(VBN)指标

mg/100 g

鱼的种类	一 级	二 级	三 级
一般鱼类	≤15	≤20	≤30
板鳃鱼类	≤40	≤50	≤60

### 3.4 卫生指标

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

## 4 试验方法

### 4.1 感官

将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,按表 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。

### 4.2 蒸煮试验

需要蒸煮检验时按下列方法进行:将鱼去内脏后,切成 3 cm 宽的鱼块,每份试样约为 200 g,然后按

4.2.1 条或 4.2.2 条规定处理后,立即嗅蒸汽气味,再尝口味。

#### 4.2.1 袋煮法

将处理好的样品置于可蒸煮的薄膜袋中,浸入开水中排去空气后,折起袋的开口放于悬架上,并夹紧袋口,将其煮 20 min。

#### 4.2.2 蒸汽法

在锅内放入金属网架和水,将水烧开后,将处理好的样品用单层铝箔或薄膜包好,放于锅中的金属网架上,盖上锅盖,蒸 20 min。

### 4.3 样品制备

4.3.1 小鱼(鱼体≤15 cm)取 5~10 条,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。

4.3.2 大鱼取至少 3 条鱼,清洗、去鳞、去内脏,从每条鱼中切取 2.5 cm 厚的 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。

4.3.3 将所取得的鱼肉立即用绞肉机绞碎 3 次,绞肉机的孔径应在 1.5~3 mm 之间。使用组织捣碎机,打碎数分钟,中间需不断停机,以便刮掉杯壁上的鱼肉。

### 4.4 卫生指标

取用按 4.3 条处理后的样品,进行以下各项指标的检验。

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:同一条船上相同鱼种未经分拣过或已按规格分拣过的鱼为一个批次。

5.2 抽样数量及感官检验判定数见表 4。

表 4 抽样方法及感官检验规则

条

全部鱼数量	样本大小	合格判定数 <sup>1)</sup>	不合格判定数 <sup>2)</sup>
2~15	2	0	0
16~25	3	0	1
26~90	5	0	1
91~150	8	1	2
151~500	13	1	2
501~1 200	20	2	3
1 201~10 000	32	3	4
10 001~35 000	50	5	6
35 001~500 000	80	7	8
>500 000	125	10	11

1) 合格判定数:若在样本中发现的不合格鱼条数小于或等于合格判定数,则判为该批产品为合格品。

2) 不合格判定数:若在样本中发现的不合格鱼条数大于或等于不合格判定数,则判该批产品为不合格品。

## 5.3 判定规则

5.3.1 感官检验所检项目全部符合 3.1 条规定,样本数符合表 4 规定,则判为批合格。

5.3.2 若感官检验判定鲜鱼质量困难时,应做蒸煮试验并检测 VBN 值,并以蒸煮试验及 VBN 测定结果为综合判定依据。

5.3.3 所检项目若有一项检验结果不符合标准规定,可加倍抽样将此项目复验一次,按复验结果判定本批产品是否合格。

5.3.4 卫生指标中有一项检验结果不符合标准规定,则判本批产品不合格。

## 6 标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标签

应有标签标明鱼种、等级、数量、海区及生产(捕捞)日期等项目。

### 6.2 包装

鲜海水鱼应装于无毒、无味、便于冲洗的鱼箱或保温鱼箱中,确保鱼的鲜度及鱼体的完好,避免践踏鱼体或用锐器伤鱼,鱼不能放得太满,放鱼前需在鱼箱底铺一层冰,在鱼箱中需放足量的碎冰以保持鱼体温度在 0~4℃。

### 6.3 运输

用冷藏或保温车船运输,保持鱼体温度在 0~4℃之间,运输工具应清洁卫生,运输中防止日晒、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。保存期 0℃时为 9~12 天,4℃时不超过 6 天。若以冰保存,温度不恒定时,冬季不能超过 12 天,夏季不能超过 6 天。

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
鲜 海 水 鱼

GB/T 18108—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 7 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: 155066·1-16875 定价 8.00 元

\*

标 目 416—47



GB/T 18108-2000