



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

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

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。

鲜海水鱼

1 范围

本标准规定了鲜海水鱼的技术要求、试验方法、检验规则以及标签、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 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/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/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定

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 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定

农业部 958 号公告-12-2007 水产品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱法

农业部 958 号公告-13-2007 水产品中氯霉素、甲砒霉素、氟甲砒霉素残留量的测定 气相色谱法

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	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,有鳞鱼的鳞片紧贴鱼体无脱落	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,有鳞鱼的鳞片略有脱落	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,有鳞鱼的鳞片局部脱落,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,角膜清晰明亮	眼球平坦,角膜较明亮	眼球略有凹陷,角膜稍混浊
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

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

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。

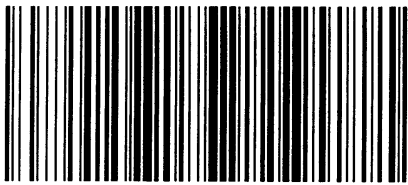
GB/T 18108—2008

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 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 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 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 之间。



GB/T 18108-2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-34599

定价: 10.00 元