



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21672—2014  
代替 GB/T 21672—2008

---

## 冻裹面包屑虾

Frozen breaded shrimp or prawn

2014-09-30 发布

2015-03-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 21672—2008《冻裹面包屑虾》。

本标准与 GB/T 21672—2008 相比,主要修改内容如下:

- 删除了裹衣与虾肉的比例、多聚磷酸盐、亚硫酸盐限量;
- 增加了虾肉含量指标;
- 删除了甲基汞、无机砷、土霉素、微生物指标的具体规定;
- 增加了污染物限量应符合 GB 2762 的规定,兽药残留限量应符合农业部公告第 235 号的规定。

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(SAT/TC 156/SC 3)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、温岭市京辉食品有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司。

本标准主要起草人:王联珠、朱文嘉、孙永军、江艳华、郭莹莹、柯友辉、宋春丽。

GB/T 21672—2008 的历次版本发布情况为:

- GB/T 21672—2008。

# 冻裹面包屑虾

## 1 范围

本标准规定了冻裹面包屑虾的定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于将新鲜或速冻的虾仁、凤尾虾、蝴蝶虾、虾球等裹面包屑或挂浆的速冻产品或预炸品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2716 食用植物油卫生标准  
 GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准  
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB 7099 糕点、面包卫生标准  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30891—2014 水产品抽样规范  
 GB/T 30889 冻虾  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 SC/T 3110 冻虾仁  
 农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**虾仁 round shrimp/prawn**

将虾去头、全去壳,去肠腺或未去肠腺处理的产品。

### 3.2

**凤尾虾 peeled & tail-on shrimp/prawn**

将虾去头、去壳和挑去肠腺处理后,保留最后一节虾壳和尾扇的产品。

### 3.3

**蝴蝶虾 butterfly shrimp or prawn**

将虾去头、去壳、剖切和去除肠腺处理后,保留最后一节虾壳和尾扇的产品。

### 3.4

**虾球 shrimp/prawn balls**

经去头、去壳处理,仅保留 2 节以上虾体的不完整虾仁。

3.5

**裹衣 coating**

产品外裹的面包屑或挂浆。

4 要求

4.1 原辅材料

4.1.1 虾

用于加工冻裹面包屑虾的原料应为鲜虾或冻虾,品质应符合 SC/T 3110、GB/T 30889 的规定,安全指标应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 裹衣

裹衣及使用的其他配料均为食品级,面包屑应符合 GB 7099 的规定。在挂浆制备和使用过程中,温度应控制在 10℃ 以下。

4.1.3 加工用水

加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 油

能使产品达到预期的成品品质的食用油,并应符合 GB 2716 的规定。

4.2 食品添加剂

生产中所用的食品添加剂的品种及用量应符合 GB 2760 的规定。

4.3 加工要求

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 GB/T 27304 的规定。

4.4 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	呈淡黄色或面包屑的固有色泽,同批产品色泽基本一致
滋味与气味	具有该产品应有的气味,无异味,油炸后咸淡适宜,香鲜可口
形态	产品平整,形状基本完好,面包屑应蓬松,颗粒大小较一致,附着较均匀
组织	虾肉弹性较好、油炸后外酥里嫩,口感好
杂质	无外来杂质

4.5 理化指标

理化指标的规定见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度/℃	≤-18
虾肉含量/%	≥50

#### 4.6 安全指标

##### 4.6.1 污染物

裹衣及虾肉中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

##### 4.6.2 兽药残留

以养殖虾为原料的产品,其虾肉中兽药残留限量应符合农业部公告第 235 号的规定。

#### 4.7 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

在光线充足,无异味的环境中,将试样倒在白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按 4.4 的规定逐项进行感官检验:

- a) 解冻并逐个检查样品的色泽、形态、组织、滋气味、杂质等;
- b) 对解冻后无法判定品质的样品,应取约 100 g 样品,按 5.2 的规定进行油炸试验。

#### 5.2 油炸试验

5.2.1 冷冻样品应根据包装上的烹饪说明进行。

5.2.2 若产品包装没有说明,则取约 100 g 冷冻试样:先将适量的油倒入锅中,加热至 180 ℃~200 ℃时,放入样品,将一面炸至金黄色时,翻炸另一面也呈金黄色,此时产品内部温度达到 65 ℃~70 ℃,即可。

#### 5.3 冻品中心温度

将温度计插入最小包装的中心位置,至温度计指示的温度不再下降时,读数。

#### 5.4 虾肉含量

按附录 A 的规定执行。

#### 5.5 污染物指标

将样品解冻,分离裹粉及虾肉后,分别进行检测。检测方法按 GB 2762 的规定执行。

#### 5.6 兽药残留指标

先将样品解冻,取虾肉部分进行兽药残留检测。检测方法选用我国已公布的适用于虾中兽药残留

检测的国家及行业标准方法。

## 5.7 净含量

净含量的测定按 JJF 1070 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批规则与抽样方法

#### 6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

#### 6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891—2014 的规定执行。

### 6.2 检验分类

#### 6.2.1 产品检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

#### 6.2.2 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、虾肉含量,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

#### 6.2.3 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) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 加工原料来源或生长环境发生变化时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- f) 正常生产时,每年至少两次的周期性检验。

### 6.3 判定规则

6.3.1 感官检验所检项目全部符合 4.4 的规定,合格样本数符合 GB/T 30891—2014 表 A.1 规定,则判本批合格。

6.3.2 净含量应符合 JJF 1070 的规定。

6.3.3 其他项目检验结果全部符合本标准规定时,判定为合格。

6.3.4 其他项目检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判为不合格。

6.3.5 其他项目检验结果中有一项指标不合格时,允许加倍抽样复检一次,按复验结果判定本批产品是否合格。

## 7 标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定,标签上应注明虾的品种、虾肉含量、贮藏条件。

7.1.2 营养标签应符合 GB 28050 的规定。

### 7.2 包装

#### 7.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味,质量符合相关食品卫生标准规定。

#### 7.2.2 包装要求

将一定数量小包装,装入纸箱中。箱中产品要排列整齐,应有产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

### 7.3 运输

7.3.1 应用冷藏或保温车船运输,保持产品温度低于 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7.3.2 运输工具应清洁卫生,无异味,运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染,不得靠近或接触有腐蚀性物质,不得与气味浓郁物品混运。

### 7.4 贮存

7.4.1 冷藏库温度低于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛,并用木板垫起,与地面距离不少于 10 cm,与墙壁距离不少于 30 cm,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.3 产品贮藏于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的冷藏库内。

附录 A  
(规范性附录)  
虾肉含量的测定

A.1 原理

以加热的水溶解产品的外层裹衣(挂浆或面包屑),直至去除冷冻虾肉表面上的全部裹衣层。

A.2 仪器

- A.2.1 水浴:控温 17 °C~49 °C。
- A.2.2 温度计:2 支,浸没型,精确度±1 °C。
- A.2.3 天平:精确称量到 0.1 g。
- A.2.4 秒表:读到秒。
- A.2.5 纸巾。
- A.2.6 刮铲。

A.3 测试样品的准备

待测样品应放入冰箱中保持样品的完整性。检验前从冰箱中取出,称重( $m_1$ )。

A.4 测试

- A.4.1 将水浴的初温调到 17 °C~49 °C;第二次的水浴温度调为 17 °C~30 °C。
- A.4.2 将样品浸入 17 °C~49 °C 的水浴中浸泡至裹衣层变软,易于从仍冻结的虾肉上刮除。
- A.4.3 将样品从水浴中取出,迅速用纸巾吸掉多余的水分,从虾肉上刮下裹衣层。
- A.4.4 若裹衣层很难去除,则再浸入水温为 17 °C~30 °C 的水浴中,至裹衣层变软,易于刮除。
- A.4.5 将样品从水浴中取出,迅速用纸巾吸掉多余的水分,从虾肉上刮下裹衣层。必要时,重复浸泡,直至去除全部裹衣层。
- A.4.6 称量并记录去除裹衣层后样品的质量( $m_2$ )。

A.5 计算

虾肉含量的计算见式(1):

$$A = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

- A —— 虾肉的含量 %;
- $m_1$  —— 去除裹衣前样品质量,单位为克(g);
- $m_2$  —— 去除裹衣后样品质量,单位为克(g)。



中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
冻裹面包屑虾  
GB/T 21672—2014

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235  
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

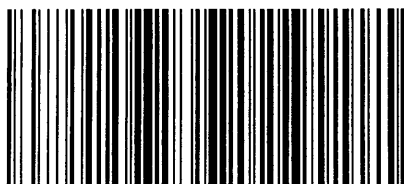
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字  
2014年12月第一版 2014年12月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-50262 定价 16.00 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)68510107



GB/T 21672—2014