

中华人民共和国国家标准

GB/T 30889—2014

冻 虾

Quick frozen shrimps or prawns

(CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995

Codex standard for quick frozen shrimps or prawns, MOD)

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。

本标准使用重新起草法修改采用 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995《冻虾》。

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比,在结构上有较多调整,附录 A 中列出了本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比章条编号变化对照一览表。

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比存在技术性差异,附录 B 中列出了相应技术性差异及其原因一览表。

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(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准参加起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、山东出入境检验检疫局、山东好当家海洋发展股份有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:殷邦忠、王联珠、谭乐义、江艳华、翟毓秀、朱文嘉、郭莹莹、孙永军、孙建华、宋春丽。

冻 虾

1 范围

本标准界定了冻虾产品的术语和定义,规定了冻虾产品的试验方法、检验规则、标签、包装、运输和储存的要求。

本标准适用以对虾科(Penaeidae)、长额虾科(Pandalidae)、褐虾科(Crangonidae)、长臂虾科(Palaemonidae)为原料,加工的生的、预煮的、冻全虾、冻无头虾产品。

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 2721 食用盐卫生标准
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 30891—2014 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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

干耗 deep dehydration

产品表面积 10% 以上过度损失水分,表现为虾体表面呈现异常的白色、黄色,覆盖了肌肉本身的颜色,并已渗透至表层以下,如用刀或其他利器刮去,将明显影响产品外观。

3.2

外来杂质 foreign matter

除包装材料外,样品中存在的、非虾体自身、可轻易辨别的物质。

3.3

异味 odour

产品带有的明显的、持久的、表明腐败的气味及饲料引起的异味。

3.4

变色 discolouration

产品中 25% 以上的虾体出现变色,表现为个体表面积 10% 以上的部分明显变黑、变绿、变黄或变红。

4 要求

4.1 加工要求

4.1.1 产品经过适当预处理后,应在下述条件下冻结加工:

- a) 冻结应在合适的设备中进行,并使产品迅速通过最大冰晶生成带;
- b) 速冻加工只有在产品的中心温度达到并稳定在小于或等于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时才算完成。

4.1.2 在产品的加工和包装过程中应尽量采取相应措施,防止在贮存过程中的脱水和氧化作用影响产品质量。

4.1.3 不同品种的虾不应混合包装。

4.1.4 产品原料验收及加工操作过程应符合良好操作技术规范。

4.2 原辅料要求

4.2.1 虾

原料应新鲜,品质良好,符合 GB 2733 及相关标准法规的规定。

4.2.2 水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的规定,清洁海水应是达到 GB 5749 中的微生物、有害污染物的要求且不含异物的海水。

4.2.3 食用盐

食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.3 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.4 规格

冻虾产品规格按个体大小划分,每一规格个体大小应基本均匀,单位重量所含虾的只数应与标示规格一致。

4.5 感官要求

4.5.1 冻品感官要求

4.5.1.1 单冻虾产品的个体间应易于分离,冰衣透明光亮。

4.5.1.2 块冻虾冻块应平整不破碎,冰被清洁并均匀盖没虾体。虾体大小应均匀,无干耗、无软化现象。有要求时虾体应排列整齐。

4.5.2 解冻后感官要求

解冻后感官要求见表 1。

表 1 解冻后感官要求

项目	要求
色泽	虾体呈鲜虾自然色泽、虾体不应有干耗、变色现象,带壳虾的甲壳有光泽
形态	虾体完整,带壳虾甲壳不脱落
滋气味	具虾固有滋气味,无异味
组织	肉质紧密有弹性
杂质	虾体清洁、未混入任何外来杂质

4.6 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

4.7 安全指标

4.7.1 污染物指标

污染物指标应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 兽药残留

养殖虾的兽药残留指标及限量应符合农业部第 235 号公告的规定。

4.8 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 4.5 的规定逐项进行虾的感官检验:

- a) 检查样品中冻虾或冻虾块表面的干耗情况,及干耗影响的面积百分比;
- b) 对解冻后在未蒸煮状态下无法判定其气味的样品,则应取样品中可疑部分(约 200 g),并按 5.2 规定的方法蒸煮,确定其气味和风味。

5.2 蒸煮试验

蒸煮使产品内部温度达到 65℃~70℃。不能过度蒸煮,蒸煮时间随产品大小和采用的温度而不同。准确的蒸煮时间和条件应依据预先实验来确定,可从以下方法中任选一种进行蒸煮试验。

- a) 烘焙:用铝箔包裹产品,并将其均匀放入扁平锅或浅平锅上;

- b) 蒸:用铝箔包裹产品,并将其置于带盖容器中沸水之上的金属架上;
- c) 袋煮:将产品放入可煮薄膜袋中加以密封,浸入沸水中煮;
- d) 微波:将产品放入适于微波加热的容器中,若用塑料袋,应检查确定塑料袋不会发出任何气味。根据设备说明加热。

5.3 规格测定

5.3.1 当标签上标明规格时,应测定成品包装中虾的总只数。

5.3.2 取已测净含量的样品,数其中虾的数量,以虾的数量除以净含量,得到单位重量中的虾的数目。

5.4 冻品中心温度

5.4.1 块冻虾用钻头钻至冻块几何中心部位,取出钻头立即插入温度计,至温度计指示温度不再下降时,读数。

5.4.2 单冻虾可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。

5.5 污染物指标

污染物指标按 GB 2762 中规定的检验方法执行。

5.6 兽药残留指标

兽药残留的检测方法选用我国已公布的适用于水产品中兽药残留检测的国家标准及行业标准方法。

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。

6.1.2 抽样方法

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、冻品中心温度,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) 虾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 4.5 规定,合格样本数符合 GB/T 30891—2014 表 A.1 规定,则判为批合格。

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 预包装产品标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定,同时还应符合以下规定:

- a) 标签上的产品名称应注明虾的种类;
- b) 产品名称附近应有产品性状的描述,所用术语应能恰当反应产品性状,避免消费者混淆或被误导;
- c) 标签上应注明产品是“熟的”、“半熟的”或“生的”,并注明产品是养殖的还是捕捞的,以及产地的说明;
- d) 如果产品用海水镀冰衣,则应予以说明。

7.1.2 非零售包装的标签

应标明食品名称、批号、制造或分装厂名、地址及贮藏条件。附带的产品说明中也应包括 7.2 中的信息。

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、无毒、无异味、坚固。

7.2.2 包装要求

以一定数量的小袋装入大袋(或盒),再装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐,大袋或箱中加产品合格证。纸箱底部用粘合剂粘牢,上下用封箱带粘牢或用打包带捆扎。

7.3 运输

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

7.3.2 运输工具应清洁,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 贮藏库温度应低于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。不同品种,不同规格,不同等级、批次的冻虾应分别堆垛,并用垫板垫起,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。

7.4.2 产品贮藏于清洁、无异味、有防鼠防虫设备的库内。

附 录 A
(资料性附录)

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比结构变化情况

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比在结构上有较多调整,具体章条编号对照情况见表 A.1。

表 A.1 本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 的章条编号对照情况

本标准章条编号	对应的国际标准章条编号
1	1 和 2.1.1
—	2.3.2
2	—
3	8
4.1.1	2.2 第二段的部分内容
4.1.2	2.2 的第三段
4.1.3	2.1.2
4.1.4	5.3
4.2.1	3.1
4.2.2	2.2 的第一段,3.2
4.2.3	3.3
4.3	4
4.4	8
4.5	5.1
4.6	4
4.7	5.2
4.8	6.2
5.1	7.2,附录 A
5.2	7.6
5.3	7.4
5.4~5.6	5.2,5.3,7.5
5.7	7.3,附录 A
6.1	7.1,9
6.2	—
6.3	2.3.1(1),3.4,5.2,9
7.1	2.3.1(2),6
7.2	2.2 的第三段,2.3.2
7.3	2.2 的第二段
7.4	6.3

附 录 B
(资料性附录)

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 的技术性差异及其原因

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 的技术性差异及其原因见表 B.1。

表 B.1 本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 的技术性差异及其原因

本标准章条编号	技术性差异	原 因
全部	本标准技术内容顺序与章条编号与 CODEX STAN 92 的顺序不一致	本标准在主要技术内容与 CODEX STAN 92 的规定一致的前提下,标准的内容顺序及章条编号按我国 GB/T 1.1—2009 的规定编写,在确保技术内容的前提下,使文本结构与我国的标准编写要求一致
2	引用标准中采用的我国标准	按 GB/T 1.1—2009 的规定,增加了本章,方便标准在我国的推广应用
3	将 CODEX STAN 92—1981, Rev1—1995 8 中的对缺陷的规定,转化为术语和定义	在标准技术内容不变的情况下,标准文本结构符合我国国家标准的编写规定
4.1.4	CODEX STAN 92 中 5.3 条规定了详细的操作技术规范,本标准修改为“产品原料验收及加工操作过程应符合良好操作技术规范”	CAC 正在组织修改标准中所引用的操作技术规范为水产及水产加工品操作技术规范,近期内即可发布,本标准修改后可适应修订后的水产品加工操作技术规范
4.2.2	将原标准中饮用水符合 WHO 最新版本的《国际饮用水质量规范》修改为符合 GB 5749	引用标准改为我国国家标准,利于标准的执行和操作
4.4	增加了规格的要求	适应现有的生产情况,便于冻虾产品的国际贸易
4.5	增加对冻品感官要求	与我国现行的标准描述方式一致,便于本标准在我国的推广应用
4.6~4.8	增加了对理化指标和安全指标的要求	技术内容与 CODEX STAN 92 的规定一致,但格式与我国标准起草规定一致
5.4	增加冻品中心温度测定方法	增加标准的可操作性
5.5~5.7	增加相应技术指标的测定方法	根据我国标准的结构,以及便于操作和检测的目的,对检测方法进行了规定
6.1	抽样方法本标准采用 GB/T 30891—2014 中规定的抽样方法	GB/T 30891—2014 中对应的部分章节,采用了 CODEX STAN 233—1969 的规定

表 B.1 (续)

本标准章条编号	技术性差异	原因
6.2	增加了检验分类	在标准技术内容不变的情况下,标准文本结构符合我国国家标准的编写规定
7.2~7.4	增加并细化了对包装、运输、贮存的要求	参照 CODEX STAN 92—1981, Rev1—1995 中对包装、运输、贮存的规定,并按我国相关要求进行了细化,增加了标准的可操作性

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
冻 虾

GB/T 30889—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

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

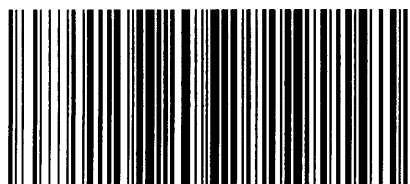
*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 16 千字
2015年1月第一版 2015年1月第一次印刷

*

书号: 155066·1-50684 定价 18.00 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 30889-2014