

中华人民共和国国家标准

GB/T 30894—2014

咸 鱼

Salted fish

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 发布
中国国家标准化管理委员会

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
咸 鱼

GB/T 30894—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 0.5 字数 8 千字
2014年10月第一版 2014年10月第一次印刷

*

书号: 155066·1-50263 定价 14.00 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

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规定起草。

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。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：杨贤庆、郝淑贤、李来好、刁石强、石红、岑剑伟、戚勃。

咸 鱼

1 范围

本标准规定了咸鱼的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以海水鱼类为原料,经清洗、盐腌、干制等工序加工制成的干或半干咸鱼制品,淡水鱼为原料生产的咸鱼可参照本标准执行。

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/T 191 包装储运图示标志

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10138 盐渍鱼卫生标准

GB/T 18108 鲜海水鱼

GB/T 18109 冻鱼

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

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

红斑 pink

因污染嗜盐菌使鱼鳞和鱼体表面出现的红色斑点。

3.2

褐变 dun

因污染霉菌使鱼体表面出现的变色。

3.3

油烧 burning

因油脂氧化使鱼体表面出现的泛油变黄现象。

4 要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 原料

原料鱼质量应符合 GB 2733、GB/T 18108 和 GB/T 18109 中的相关规定。

4.1.2 辅料

食盐应符合 GB 5461 中的规定；食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定；其他辅料应符合国家相关产品标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
外观	体表不发粘、无霉斑、无虫蛀，具咸鱼应有的自然色泽，无红斑、褐变及明显的油烧现象
肌肉	肌肉纤维清晰
气味	具咸鱼特有的气味，无油脂酸败味及异臭味
其他	无明显杂质、鱼体表面、鳃部和腹腔无寄生虫

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	
盐分(以 NaCl 计)/%	高盐	低盐
	>11	3~11
水分/%	≤50	

4.4 净含量

净含量应符合 JJF 1070 的规定。

4.5 安全指标

安全指标应符合 GB 10138 的规定。

4.6 兽药残留

兽药残留限量应符合农业部公告第 235 号的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上按表 1 逐项进行检验。肉眼观察平摊在白瓷板上的鱼体、鳃及内脏中是否有寄生虫。

5.2 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

5.3 盐分

按 SC/T 3011 中规定的方法测定。

5.4 净含量

检验时需去除鱼体表面附着的盐及辅料,按 JJF 1070 的规定执行。

5.5 安全指标

按 GB 10138 的规定执行。

5.6 兽药残留

按我国已公布的适用于水产品中兽药残留的相关方法标准执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

在生产条件基本相同的同一天或同一班组生产的同品种产品为一个检验批。

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、盐分、水分、净含量,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

一般情况下,每个生产周期要进行一次型式检验。有下列情况之一时,也应进行型式检验,检验项

GB/T 30894—2014

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、加工工艺或生产条件有较大变化,可能影响产品质量时；
- c) 有关行政主管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- e) 正常生产时,每年至少两次的检验。

6.3 判定规则

6.3.1 感官检验所检项目应符合 4.2 的规定,合格样本数符合 GB/T 30891—2014 附录 A 的规定则判定为批合格。

6.3.2 检验净含量时,结果的合格判定符合 JJF 1070 的规定。

6.3.3 检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格；有一项不合格时,允许复检,复检仍不合格则判为不合格；有两项及两项以上指标不合格,则判为不合格。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

产品标签应符合 GB 7718 的规定,营养标签应符合 GB 28050 的规定,标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装所用材料应洁净、无毒、无异味、坚固,符合国家食品包装材料相应的标准要求。

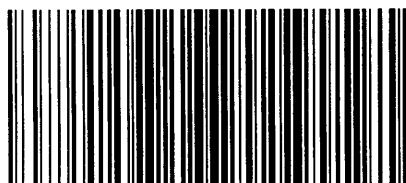
7.2.2 产品应排列整齐,包装应有合格证,包装过程中产品应不受到二次污染。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生,运输时应避免日晒雨淋。禁止与有毒、有害、有异味物质混运。

7.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、清洁、卫生、有防鼠防虫设备的场所,高盐咸鱼贮存环境温度宜控制在 6℃ 以下,低盐咸鱼产品建议用更低的温度保藏。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。



GB/T 30894—2014

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-50263

定价: 14.00 元