

ICS 67.120.30
CCS X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 41233—2022

冻鱼糜制品

Frozen surimi-based products

2022-03-09 发布

2022-10-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国水产标准化技术委员会(SAC/TC 156)归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所、福建安井食品股份有限公司、福建海壹食品饮料有限公司、广州禄仕食品有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司、阳江市永昊水产有限公司。

本文件主要起草人：杨贤庆、马海霞、黄建联、李来好、卞智英、孙永军、冯仕苏、陈辉。

冻鱼糜制品

1 范围

本文件规定了冻鱼糜制品的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于以动物性水产品为主要原料,添加食用盐和淀粉等辅料,经一定工艺加工制成的非即食的冻鱼糜制品和冻复合鱼糜制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB/T 36187 冷冻鱼糜

GB/T 36193 水产品加工术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻鱼糜制品 frozen surimi-based products

以冷冻鱼糜或鲜(冻)鱼、虾、贝、头足类等动物性水产品为主要原料(在配料中占比 50%以上),添加食用盐等其他配料,经一定工艺加工制成的非即食冷冻产品。

注:一般包括冷冻鱼丸、鱼糕、鱼卷、虾丸、虾饼、墨鱼丸、贝肉丸、模拟扇贝柱、模拟蟹肉等。

3.2

冻复合鱼糜制品 frozen compound surimi-based products

以冷冻鱼糜或鲜(冻)鱼、虾、贝、头足类等动物性水产品为主要原料(在配料中质量配比居首位,占比 10%~50%),添加淀粉、食用盐和畜禽产品等其他配料,经一定工艺加工制成的非即食冷冻产品。