

ICS
X

团 体 标 准

T/ CAB 0XXX—20XX

速冻虾滑

Frozen Shrimp Sliders

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国产学研合作促进会 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。

本文件由中国标准化研究院提出。

本文件由中国产学研合作促进会归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院等

本文件主要起草人：

速冻虾滑

1 范围

本文件规定了速冻虾滑的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以虾肉（或虾仁）为主要原料，配以淀粉等辅料，添加或不添加食品添加剂，经调制、成型、速冻等工艺加工而成的速冻虾滑。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10379 速冻调制食品
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1 速冻虾滑

以虾肉（或虾仁）为主要原料，配以淀粉等辅料，添加或不添加食品添加剂，经调制、成型、速冻等工艺加工而成的食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。虾肉含量不低于75%。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
产品形态	具有产品应有的形态
色泽	具有产品应有的色泽
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味

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	指标
水分, g/100g	≤ 83
蛋白质, g/100g	≥ 8
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30
无机砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5
甲基汞（以Hg计） ^a , mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.5
镉（以Cd计）, mg/kg	≤ 0.5
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

^a水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。

4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760的规定。

4.5 净含量

应符合JJF 1070的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 20941和GB 31646的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下检查产品形态、色泽,闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.3 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

6.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.5 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.8 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

6.2.9 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品出厂，应经检验，检验合格后出厂。

7.1.2 出厂检验项目为净含量、感官要求、水分和蛋白质。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或用户提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 组批

同一天或同一班次生产的同一规格的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

抽样方法和数量按SC/T 3016规定执行。净含量检验后，将样品以缩分法取得适量均匀混合试样，供感官、理化检验使用。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目符合本文件的规定时，则判为该批产品合格。

7.5.2 检验项目中不超过2项不符合本文件规定，可以加倍抽样复验，复验后仍有1项或1项以上不符合本文件规定，判该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 预包装产品的标签应符合GB 7718的规定。产品标识应注明速冻、生制、非即食，以及烹调加工方式。营养标签应符合GB 28050的规定。

8.1.2 运输包装上的标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

所用包装材料应洁净、无异味，质量应符合相关食品安全标准规定。

8.3 运输

运输应符合GB 31646的规定。

8.4 贮存

贮存应符合GB 19295的规定。