ICS 67.120.30
CCS X20

中华人民共和国国家标准

GB/T 35375—XXXX
代替 GB/T 35375-2017

冻银鱼

Frozen whitebait

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（征求意见稿）

（本草案完成时间：202209）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 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。

本文件代替GB/T 35375-2017《冻银鱼》，与GB/T 35375-2017相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了规范性引用文件（见2）；

——增加了术语和定义（见3）；

——删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容（见2017年版的3.1.1、3.3、3.7、4.5、4.6、5.2.1、6.2.1）；

——更改了挥发性盐基氮的检测方法（见4.4，2017年版的4.4）。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。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：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2017年首次发布为GB/T 35375—2017；

——本次为第一次修订。

冻 银 鱼

1 范围

本文件规定了冻银鱼的原辅材料、加工用水、感官、规格、理化指标和净含量要求，描述了相应的试验方法和检验规则，同时对标识、包装、运输、储存作出了规定。

本文件适用于新鲜大银鱼属(*Protosalanx* Regan)、新银鱼属（*Neosalanx* Wakiya *et* Takahasi）、间银鱼属（*Hemisalanx* Regan）等银鱼科（Salangidae）的银鱼经冷冻加工制成的产品。

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/T 191 包装储运图示标志

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 30891 水产品抽样规范

GB/T 36193 水产品加工术语

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 加工要求

4.1.1 产品的中心温度应稳定在-18℃以下。

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。

4.2 原辅材料

4.2.1 银鱼

原料银鱼应新鲜、品质良好。

4.2.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求

4.3.1 冻品感官要求

冻块清洁、坚实、表面平整不破碎，冰被应均匀覆盖全部鱼体，无干耗。

4.3.2 解冻后感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求
外观	鱼体完整，体表清晰、呈半透明状，无破肚或腹部膨胀现象，无污秽粘液
组织	肉质紧密有弹性
色泽	具有银鱼固有色泽，有光泽，无变色现象
气味	具有银鱼正常的气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.4 规格

应符合产品标签中标示的规格，参见附录A。

4.5 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度，℃	≤-18
挥发性盐基氮，mg/100g	≤12

4.6 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

5.1.1 冻块检验

在光线充足，无异味的环境中，将试样放置在白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按4.3.1的规定进行检验。

5.1.2 解冻

将冻品置于塑料袋中，封严袋口，在10℃～25℃的流水下进行解冻。当冻品表面冰溶解、银鱼个体分离时，将样品倒入孔径为2 mm的网筛中，均匀摊铺沥水2 min～3 min。

5.1.3 解冻后检验

解冻后的试样按4.3.2的规定逐项检查。

5.2 规格

5.2.1 取 100 g 或最小包装产品，用分度值为 1 mm 的直尺直接测量银鱼吻至尾尖的长度，取其平均值得到鱼体长度。

5.2.2 取已测净含量的样品，计量鱼的尾数，以鱼的尾数除以净含量，得到单位重量中鱼的数目。

5.3 冻品中心温度

用经过预冷的探针或钻头，对被测样品的几何中心打孔，孔洞的深度最少要有2.5cm，孔径大小应以能插入探针为宜；插入经过预冷的探针，待稳定后记录温度值。

5.4 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定执行。

5.5 净含量

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

在原料及生产工艺基本相同的条件下，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

应按 GB/T 30891 的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 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、冻品中心温度、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。

6.2.2 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目。

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）国家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，每年至少两次的周期性检验；

f）对质量有争议，需要仲裁时。

6.3 判定规则

6.3.1 产品的规格判定，银鱼全长小于规格下限的尾数不得超过3%，大于规格上限的不得超过5%。若产品规格不符合标签中的规格要求，则判为不合格；

6.3.2 感官检验所检项目应符合4.3条规定，合格样本数按照GB/T 30891附录A的规定判别；

6.3.3 所检项目中有两项或两项以上指标不符合本文件规定时，则判为不合格；

6.3.4 所检项目全部符合本文件要求时，判定为合格；有一项指标不符合本文件规定时，允许加倍抽样复检一次，按复检结果判定本批产品是否合格。

7 标识、包装、运输、储存

7.1 标识

7.1.1 预包装产品应标示产品名称、规格、商标、生产单位、生产日期、生产批次编码、单位地址、净含量、保质期、贮藏条件等。预包装产品还应符合SC/T 3035的规定。

7.1.2 非零售产品应标示产品名称、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7.1.1中的信息。

7.1.3 运输包装的标志应符合GB/T 191的规定。

7.1.4 实施可追溯的水产品应有可追溯标识。

7.2 包装

7.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

7.2.2 应按同一种类、同一等级、同一规格包装，不应混装。

7.2.3 箱中产品应排列整齐，并有产品合格证。

7.2.4 包装应牢固、防水、不易破损。

7.3 运输

7.3.1 应采用保温车船运输，保持产品温度低于-15℃。

7.3.2 运输工具应清洁，无异味，不应接触有腐蚀性的物质或其他有害物质。

7.3.3 运输中产品应防止虫害、有害物质的污染和其他损害，不应与气味浓郁物品混运。

7.4 储存

7.4.1 产品应储存于清洁、无异味的冷库内，防止虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.4.2 不同品种、规格、等级、批次的产品应分垛存放，标示清楚，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。

7.4.3 冷冻储存时应保持产品温度在-18℃以下。

附 录 A

（资料性）

冻银鱼的规格

A.1 冻银鱼的规格应先按照产品的品种进行分类。

A.2 冻银鱼的规格要求见表 A.1。

表A.1 规格要求

项 目	指 标	辅助指标
	体长/cm	每 kg 银鱼数量，n/尾
规 格	3～5	2300～2800
	4～6	1700～2300
	5～7	1100～1700
	6～8	500～1100
	8～10	200～500
	≥10	≤200