



中华人民共和国国家标准

GB/T 18108—XXXX
代替 GB/T 18108-2019

鲜海水鱼通则

General rules of fresh marine fish

(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 18108-2019《鲜海水鱼通则》，与GB/T 18108-2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了涉及食品安全指标的相关内容（见2019年版的3.4、4.5、6.1.2）；
- 删除了组胺指标及试验方法（见2019年版的3.3、4.4）；
- 修改了判定规则（见6.2、2019年版的5.2）。

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这些专利的责任。

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/TC156）归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所

本文件主要起草人：

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- 2000年首次发布为GB/T 18108-2000，2008年第一次修订，2019年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

鲜海水鱼通则

1 范围

本文件规定了鲜海水鱼的加工用水、感官、理化指标和净含量等要求，描述了相应的试验方法和检验规则，同时对标识、包装、运输和储存作出了规定。

本文件适用于捕获后未经加工处理的鲜海水鱼、冰鲜海水鱼和去内脏且未作其他处理的鲜海水鱼。仅去鱼鳞、去头、去内脏且未作其他处理的鲜海水鱼可参照执行。

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 5009.228 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 30891-2014 水产品抽样规范

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

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 加工用水

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，清洁海水应符合GB 5749中的微生物、有害污染物的要求且不含异物。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	优级品	合格品
外观	鱼体硬直、完整，具有鲜鱼固有色泽，色泽明亮，花纹清晰	鱼体较软，基本完整，鱼体色泽较暗，花纹较清晰
肌肉	肌肉组织紧密，有弹性，切面有光泽，肌纤维清晰	肌肉组织尚紧密，有弹性，肌纤维较清晰

眼球	眼球饱满，角膜清晰明亮	眼球平坦或微陷，角膜稍混浊
鳃	鳃丝清晰，色鲜红，有少量粘液，粘液透明	鳃丝稍浊，色粉红到褐色，有粘液覆盖，粘液略浑浊
气味	具海水鱼固有气味	允许鳃丝有轻微异味但无臭味、无氨味
杂质	无外来杂质，去内脏鱼腹部应无残留内脏	
蒸煮试验	具鲜鱼固有的鲜味，肌肉组织口感紧密有弹性，滋味鲜美	气味较正常，肌肉组织口感较松软，滋味稍鲜

4.3 理化指标

应符合表2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	优级品	合格品
挥发性盐基氮 (VBN), mg/100g	≤15	≤30

4.4 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 常规检验

在光线充足、无异味的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按本文件 4.2 的规定逐项检验；气味评定时，剪开或用刀切开鱼体的若干处，嗅其气味。

5.1.2 蒸煮试验

取 100 g~200 g 试样，洗净，切成约 2 cm×2 cm 块状备用。在容器中加入 500 mL~1000 mL 饮用水煮沸，将上述试样置于容器中，加盖，煮 2 min~5 min，开盖嗅蒸汽气味，再品尝滋味和肉质。

5.2 理化检验

5.2.1 样品制备

按 GB/T 30891-2014 附录 B 的规定执行。

5.2.2 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 的规定执行。

5.3 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

捕捞海水鱼按同一起来源的鱼为同一检验批；养殖海水鱼以同一池或同一养殖场中养殖条件基本相同的鱼为同一检验批。按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按GB/T 30891-2014的规定执行。

6.2 判定规则

6.2.1 检验项目全部合格时，判定该批产品质量符合本文件中相应等级的规定。

6.2.2 检验项目如出现不合格时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有1项不合格，判定该批产品不符合本文件的规定。

7 标识、包装、运输、储存

7.1 标识

7.1.1 应符合SC/T 3035的规定。

7.1.2 应标示产品的名称、等级、产地、生产者或销售者名称、生产（捕捞）日期等。

7.1.3 实施可追溯的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、同一等级包装，不应混装。

7.2.3 装箱时宜层鱼层冰，加封顶冰，保持鱼体温度在0℃~4℃之间。

7.3 运输

7.3.1 运输应采用冷藏或保温车船运输，运输工具应清洁、无异味，不应接触有腐蚀性的物质或有害物质。

7.3.2 运输过程中应防止日晒、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。保持鱼体温度在0℃~4℃之间。运输过程应避免挤压与碰撞。

7.4 储存

产品应储存于阴凉处，保持鱼体温度在0℃~4℃之间。储存时防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。