



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX
代替 GB/T 30894-2014

咸鱼

Salted 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：202210)

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 30894-2014《咸鱼》，与GB/T 30894-2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了原标准中涉及食品安全指标的相关内容（见2014年版的4.5和4.6）；
- 修改了原辅料要求（见4.1，2014年版的4.1）；
- 增加了加工用水要求（见4.1.3）
- 修改了感官要求（见4.3，2014年版的4.2）；
- 修改了理化要求（见4.4，2014年版的4.3）；
- 修改了检验规则（见第6章，2014年版的第6章）；
- 修改了标识（见7.1，2014年版的7.1）；
- 修改了贮存温度（见7.4，2014年版的7.4）

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

本文件主要起草人：杨贤庆、郝淑贤、李来好、黄卉、岑剑伟、马海霞、魏涯

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2014年首次发布为 GB/T 30894-2014；
- 本次为第一次修订。

咸鱼

1 范围

本文件界定了咸鱼的术语和定义，规定了咸鱼的原辅料、加工用水、感官要求、理化指标和净含量的要求，描述了相应的试验方法和检验规则，给出了标识、包装、运输和贮存的说明。

本文件适用于以新鲜或冷冻的海水鱼为原料，经前处理、盐腌、干制等工序加工而成的产品，以淡水鱼为原料生产的产品可参照本文件执行。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18108 鲜海水鱼通则
- GB/T 18109 冻鱼
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- 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 3011 水产品中盐分的测定
- 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

红斑 pink

因污染嗜盐菌使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 buring

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 原料鱼

应以品质良好、无污染的鲜鱼或冻鱼为原料，质量应符合GB/T 18108或GB/T 18109的规定。

4.1.2 辅料

食用盐应符合GB/T 5461的规定，香辛料应符合GB/T 15691 的规定。其他辅料应符合国家相关产品标准要求。

4.2 加工用水

淡水应符合 GB 5749的规定，海水应符合GB 3097二类水质的规定。

4.3 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

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，无红变、褐变及明显的油烧现象
肌肉	形态完整，肌肉组织紧密，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	无肉眼可见外来杂质，鱼体表面、鳃部和腹腔无肉眼可见寄生虫

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	要 求		
盐分（以NaCl计），%	高盐	中盐	低盐
	> 10	4~10	1~4
水分，g/100g	≤70		

4.5 净含量

预包装产品应符合 JJF 1070 的规定。

4.6 寄生虫

将鱼肉切成厚度20~30mm的鱼片，在光线充足的条件下肉眼观察。

5 试验方法

5.1 感官

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4.3条的规定逐项检验。

5.2 盐分

按 SC/T 3011的规定执行。

5.3 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.4 净含量

按JJF1070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

在原料及生产条件、生产工艺基本相同下，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

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，检验项目根据产品标识按4.4和4.5要求检验，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证出厂。

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) 原料产地变化或改变生产工艺，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较大差异时；
- 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 检验项目全部合格时，判定该批产品质量符合本文件的规定。

6.3.2 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、贮存

7.1 标识

7.1.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

7.1.2 预包装产品需清晰地标示产品真实属性（高盐或低盐）。

7.1.3 实施可追溯的水产品应有可追溯标识。

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 包装内产品应排列整齐，并有产品合格证。

7.3 运输

运输工具应清洁、无异味，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

7.4.1 产品应贮存于清洁、卫生、有防鼠防虫设备的场所。

7.4.2 中、高盐产品贮藏温度可控制在 4℃ 以下，低盐产品建议用更低的温度保藏。

7.4.3 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
