



中华人民共和国国家标准

GB/T 21672—XXXX
代替 GB/T 21672-2014

冻裹面包屑虾

Frozen breaded shrimp or prawn

(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：202206)

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 21672-2014《冻裹面包屑虾》，与GB/T 21672-2014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4.1.1、4.1.2、4.1.4、4.2、4.6、5.5、5.6、7.1、7.2.1）；

——更改了术语和定义（见3, 2014年版的3）；

——删除了加工要求（见2014年版的4.3）；

——更改了判定规则（见6.3, 2014年版的6.3）。

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（SAT/TC 156）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：。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2008年首次发布为GB/T 21672-2008，2014年第一次修订；

——本次为第二次修订。

冻裹面包屑虾

1 范围

本文件确立了冻裹面包屑虾的术语和定义，规定了冻裹面包屑虾的原辅料、加工用水、食用油、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、储存作出了规定。

本文件适用于将新鲜或速冻的虾仁、凤尾虾、蝴蝶虾、虾球等裹面包屑或挂浆的速冻产品或速冻预制品。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 30889 冻虾
- 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
- SC/T 3110 冻虾仁
- 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界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

虾仁 shrimp or prawn meat

将虾去头、去除全部甲壳、附肢及尾扇，去除或不去除肠腺得到的产品。

3.2

凤尾虾 peeled and tail-on shrimp or prawn

将虾去头、去除腹部甲壳及附肢，保留末节甲壳及尾扇，去除或不去除肠腺得到的产品。

3.3

蝴蝶虾 butterfly shrimp or prawn

将虾去头、去除腹部甲壳及附肢，保留末节甲壳及尾扇，去肠腺，从背部切开，保持腹部肌肉连接，摊平呈蝴蝶状的产品。

3.4

虾球 shrimp or prawn balls

经去头、去壳处理，仅保留2节或2节以上虾体的虾仁片段。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 虾

应为品质良好、无污染的鲜虾、冻虾或冻虾仁，品质应符合GB/T 30889、SC/T 3110的规定。

4.1.2 辅料

预裹粉、裹浆粉、面包糠及使用的所有其它配料均应具有食品级的质量。在挂浆制备和使用过程中，温度应控制在10℃以下。

4.1.3 加工用水

加工用水应符合GB 5749 的规定。

4.1.4 食用油

能使产品达到预期的成品品质的食用油。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指 标
色泽	呈淡黄色或面包屑的固有色泽，同批产品色泽基本一致
滋味与气味	具有该产品应有的气味，无异味，油炸后咸淡适宜，香鲜可口
形态	产品平整，形状基本完好，面包屑应蓬松，颗粒大小较一致，附着较均匀
组织	虾肉弹性较好、油炸后外酥里嫩，口感好
杂质	无外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度/℃	≤-18
虾肉含量/ g/100g	≥50

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

在光线充足，无异味的环境中，将试样倒在白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按4.2条的规定逐项进行感官检验：

- a) 逐个检查样品的色泽、形态、组织、杂质等；
- b) 取约 100g 样品，按 5.2 的规定进行油炸试验，逐个检查样品的滋气味、组织等。

5.2 油炸试验

5.2.1 冷冻样品应根据包装上的烹饪说明进行。

5.2.2 若产品包装没有说明，则取约 100g 冷冻试样：先将适量的油倒入锅中，加热至 180℃~200℃ 时，放入样品，将一面炸至金黄色时，翻炸另一面也呈金黄色，此时产品内部温度达到 65℃~70℃，即可。

5.3 冻品中心温度

将温度计插入最小包装的中心位置，至温度计指示的温度不再下降时，读数。

5.4 虾肉含量

按附录A的规定执行。

5.5 净含量

净含量的测定按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

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、净含量、冻品中心温度、虾肉含量，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、储存

7.1 标识

7.1.1 应符合 SC/T 3035 的规定, 应注明原料虾的品种、虾肉含量、烹调加工方法、储存条件。

7.1.2 非预包装食品应标示产品名称、原料虾的品种、虾肉含量、产地、生产者或销售者名称、生产日期、储存条件等。

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 应用保温车船运输, 保持产品温度低于 -15°C ;

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 运输过程中应防止虫害、有害物质的污染或其他损害, 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 冷冻储存时应保持产品温度低于 -18°C 。

7.4.3 不同品种、规格、批次的产品应分垛存放, 标示清楚, 并用垫木板垫起, 与地面距离不少于 10cm, 与墙壁距离不少于 30cm, 堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

附 录 A
(规范性)
虾肉含量的测定

A.1 原理

以加热的水溶解产品的外层裹衣（挂浆或面包屑），直至去除冷冻虾肉表面上的全部裹衣层。

A.2 仪器

- A.2.1 水浴：控温17℃～49℃。
A.2.2 温度计：2支，浸没型，精确度±1℃。
A.2.3 天平：精确称量到0.1g。
A.2.4 秒表：读到秒。
A.2.5 纸巾。
A.2.6 刮铲。

A.3 测试样品的准备

待测样品应放入冰箱中保持样品的完整性。检验前从冰箱中取出，称重(m)。

A.4 测试

- A.4.1 将水浴的初温调到17℃～49℃；第二次的水浴温度调为17℃～30℃。
A.4.2 将样品浸入17℃～49℃的水浴中浸泡至裹衣层变软，易于从仍冻结的虾肉上刮除。
A.4.3 将样品从水浴中取出，迅速用纸巾吸掉多余的水分，从虾肉上刮下裹衣层。
A.4.4 若裹衣层很难去除，则再浸入水温为17℃～30℃的水浴中，至裹衣层变软，易于刮除。
A.4.5 将样品从水浴中取出，迅速用纸巾吸掉多余的水分，从虾肉上刮下裹衣层。必要时，重复浸泡，直至去除全部裹衣层。
A.4.6 称重并记录去除裹衣层后样品的重量(m)。

A.5 计算

虾肉含量的计算公式见A.1

$$A = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

A —— 虾肉的含量，单位为克每100克(g/100g)；

m_1 —— 去除裹衣前样品质量，单位为克(g)；

m_2 —— 去除裹衣后样品质量，单位为克(g)。