



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX  
代替 GB/T 21290-2018

## 冻罗非鱼片

Quick frozen tilapia fillets

(征求意见稿)

(本稿完成时间：2022.12)

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 21290—2018《冻罗非鱼片》，与GB/T 21290—2018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2018年版的第2章、3.1.1.1、3.1.3、3.2.1、3.7、4.2.2、4.4、6.1）；
- 删除了标准GB/T 30891的年号（见第2章、6.1.2，2018年版的第2章、5.1.2）；
- 删除了理化指标中的挥发性盐基氮规定（见2018年版的3.5）；
- 增加了理化指标中的水分规定（见4.5、5.2.2）；
- 增加了冰衣限量规定（见第2章、4.7、5.4）；
- 更改了判定规则的规定（见6.3，2018年版的5.3）；
- 更改了标签、标识和包装的规定（见第2章、7.1、7.2，2018年版的第2章、6.1、6.2）。

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：

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：

- 2007年首次发布为GB/T 21290—2007，2018年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

# 冻罗非鱼片

## 1 范围

本文件规定了冻罗非鱼片的原辅材料、加工要求、产品规格、感官要求、理化指标、净含量和冰衣限量等要求，描述了相应的试验方法和检验规则，同时对标识、包装、运输和贮存作出了规定。

本文件适用于以活体罗非鱼为原料，经剖片、去皮、冷冻加工等工序生产的冻罗非鱼片。以鲜、冻罗非鱼为原料生产的冻罗非鱼片可参照执行。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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

SC/T 3054 冷冻水产品冰衣限量

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 原辅材料

#### 4.1.1 原料

4.1.1.1 所用原料应为健康、无污染的可供人类消费的活体罗非鱼。

4.1.1.2 加工前原料活鱼应在洁净的暂养池中暂养 2 h 以上，暂养用水应符合养殖用水要求。

#### 4.1.2 配料

配料应为食品级，符合相关法规及标准的规定。

### 4.2 加工要求

4.2.1 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.2 产品应经镀冰衣（单冻）或包冰被（块冻）。

### 4.3 产品规格

按鱼片重量大小划分为5种规格，具体见附录A。

### 4.4 感官要求

见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有罗非鱼肉固有色泽，无干耗、变色现象
形态	冻品冰衣或冰被均匀覆盖鱼片，无明显干耗和软化现象，单冻产品个体间应易于分离，真空包装产品包装袋无破损及漏气或胀气；解冻后鱼片边缘整齐、允许冻鱼块边缘的鱼片肉质有稍微的松散，允许个别鱼片有缺失，缺失部分应小于鱼片的一半
气味	气味正常、无异味
肌肉组织	紧密有弹性
杂质	允许略有少量的皮下膜、小血斑、小块的皮和长度小于5 mm的小鱼刺，无肉眼可见外来杂质
寄生虫	不得检出

### 4.5 理化指标

见表2。

表2 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度 <sup>a</sup> /℃	≤-18
水分/%	≤86.0
<sup>a</sup> 产品在冷库冻藏时的中心温度。	

### 4.6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

### 4.7 冰衣限量

应符合SC/T 3054的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官检验

#### 5.1.1 冻品外观检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按表1中冻品的要求逐项检验。

#### 5.1.2 完全解冻

5.1.2.1 将样品打开包装，放入不渗透的薄膜袋内捆扎封口，置于解冻容器内，由容器的底部通入流动的自来水。

5.1.2.2 解冻后鱼体应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。判断产品是否完全解冻可通过不时轻微挤压薄膜袋，挤压时不得破坏鱼的质地，当感觉没有硬心或冰晶时，即可认为产品已经完全解冻。

### 5.1.3 解冻后感官检验

将按 5.1.2 方法解冻后的试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按表 1 中解冻后的色泽、形态、气味、肌肉组织、杂质、寄生虫要求逐项进行检验，寄生虫的检验应在日光灯虫检台上进行。

## 5.2 理化指标的检验

### 5.2.1 冻品中心温度的测定

取与温度计直径相符且经预冷的钻头钻至冻品的几何中心部位，取出钻头立即插入温度计，等温度计指示温度不再下降时，读数。

### 5.2.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

### 5.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

### 5.4 冰衣含量的测定

按 SC/T 3054 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，检验项目为感官、冻品中心温度、水分、净含量等，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。如仍有 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 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、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、防潮、不易破损。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无异味, 不应接触有腐蚀性物质或其他有害物质。

7.3.2 运输过程中产品应防止日晒、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。

7.3.3 应采用保温车船运输, 运输过程中控制温度以保持产品应有的状态。

7.3.4 运输时产品不应落地, 不应滞留在常温环境, 搬运产品应轻拿轻放, 严禁摔扔、撞击、挤压。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于干燥、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、批次的产品应分垛存放, 标示清楚, 排列整齐, 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。垛与垛之间应有 1 m 以上的通道。

7.4.3 冷库温度不高于 $-18^{\circ}\text{C}$ 。冷库宜有自动温度记录仪, 库房温度波动应控制在 $3^{\circ}\text{C}$ 以内。

7.4.4 在进出货时, 应做到先进先出。

附录 A  
(资料性)  
冻罗非鱼片产品规格

冻罗非鱼片产品规格见表A.1。

表A.1 冻罗非鱼片产品规格

鱼片重量 (g/片)	鱼片重量 (盎司/片)
57~85	2~3
86~141	3~5
142~198	5~7
199~255	7~9
>256	>9