



中华人民共和国国家标准

GB/T 30947—202X

代替 GB/T 30947-2014

罐装冷藏蟹肉

Prepackaged Chilled Crab Meat

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023 年 1 月 30 日）

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。

202X - XX - XX 发布

202X - 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 30947-2014《罐装冷藏蟹肉》，与GB/T 30947-2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了术语和定义（见第3章）；
- 增加了原料蟹要求（见4.1）
- 删除了加工场地要求（见2014年版的3.1）；
- 删除食品添加剂要求（见2014年版的3.3）；
- 更改了理化指标（见4.4，2014年版的3.6）；
- 更改了净含量要求（见4.5，2014年版的3.5）；
- 删除了安全卫生要求（见2014年版的3.7）；
- 更改了挥发性盐基氮的测定（见5.3，2014年版的4.3）；
- 更改了抽样方法（见6.2，2014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：

- 2014年首次发布为GB/T 30947-2014；
- 本次为第一次修订。

罐装冷藏蟹肉

1 范围

本文件确立了罐装冷藏蟹肉的术语和定义，规定了罐装冷藏蟹肉的原辅料、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、检验规则、标识、包装、运输、储存等。

本文件适用于以活、鲜、冻梭子蟹(*Portunus trituberculatus*)、雪蟹(*Chionoecetes opilio*)等蟹类为原料，经蒸煮、剔肉、装罐、巴氏灭菌、冷藏等工序所制成的罐装冷藏蟹肉产品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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

SC/T 3112 冻梭子蟹

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。

罐装冷藏蟹肉

以鲜、冻梭子蟹、雪蟹为原料，经蒸煮、剔肉、分级、装罐、巴氏灭菌等工艺制作而成的，在0℃～4℃环境中贮藏和流通的产品。

4 要求

4.1 原料蟹

应符合GB 2733的规定，冻梭子蟹原料还应符合SC/T 3112的规定。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	游泳足肌肉	碎 肉
色 泽	肉质呈白色或米白色，色泽均匀	肉质呈米白色或灰白色
组织形态	肌肉纹理清晰，有弹性，圆心肉形态完整	肌肉纹理基本清晰但较松软，片型基本完整
气味及滋味	具有蟹肉自然鲜美的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
碎 壳	不得含有1cm以上的硬壳或软膜	

4.4 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤25.0

4.5 净含量要求

应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

在光线充足、无异味和其它干扰的环境下，将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，逐项检查色泽、组织形态、气味、杂质和碎壳。

5.2 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 的规定执行。

5.3 净含量测定

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，同一天或同一班次生产的产品为一个检验批。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

每批产品均应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官、挥发性盐基氮和净含量。检验合格签发产品合格证，产品凭产品合格证入库或出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部项目。正常生产时，每年至少二次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产6个月以上，恢复生产时；
- b) 原料产地变化或生产工艺有较大改变，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结果有较大差异时；
- e) 对质量有争议，需要仲裁时。

6.2.3 判定规则

6.2.3.1 检验项目全部合格时，判定该批产品合格。

6.2.3.2 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 产品标签上应至少标示产品名称、原料蟹种类、产地、生产者或销售者名称、生产（捕捞）日期、储存条件等信息。预包装产品还应符合 SC/T 3035 的规定。

7.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

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、同一规格进行包装，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。包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。

7.3 运输

7.3.1 应采用保温车船运输，产品温度控制在0℃~4℃。

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0℃~4℃的冷藏库，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，堆放高度以外包装箱受压不变形为宜。