

# 国家标准《罐装冷藏蟹肉》

## 编制说明

(征求意见稿)

《罐装冷藏蟹肉》标准起草工作组

二〇二三年三月

# 水产行业标准《罐装冷藏蟹肉》

## 编制说明

### 一、工作简况

#### （一）标准制定背景

螃蟹属软甲纲，十足目，甲壳类动物，常见的螃蟹有梭子蟹、青蟹和中华绒螯蟹等。中国是螃蟹的最大的捕捞、生产国之一。上世纪80年代末、90年代初我国螃蟹加工以冻结整蟹、蟹块加工为主，上世纪末开始末世纪初，由于市场的变化，我国部分水产企业改变了传统加工方法，转而采用巴氏灭菌加工工艺生产罐装冷藏蟹肉，大大提升了螃蟹加工产品的品质和市场竞争力。

罐装冷藏蟹肉国际市场需求量大，具有很好的经济效益和创汇潜力，成为主要出口水产品之一，以出口美国、欧盟等国家和地区为主。我国罐装冷藏蟹肉的生产企业主要在福建、广东等东南沿海地区。据调查，国内市场和美国、欧盟等国家对蟹类深加工产品的需求量每年以5%以上幅度增长。因此，罐装冷藏蟹肉产品具有良好的市场前景。

为引导生产、规范市场和提高蟹肉罐头产品质量，我国制定并颁布实施了国家标准GB/T 30947-2014《罐装冷藏蟹肉》。这一标准的制定适应了当时罐装冷藏蟹肉加工的技术水平，对冷藏蟹肉质量控制起积极的促进和监督作用，促进蟹肉加工产业的高质量发展。

但该标准实施已经9年多，目前蟹肉罐头生产、流通、市场和法律环境发生了变化，标准中的理化指标、安全指标及相关检测方法、污染物规定等诸多方面与我国现行的标准、法规规定不一致，急需修订，以更好地规范罐装冷藏蟹肉生产要求和产品技术指标，提高标准的可执行性，提升产品质量。

## **（二）任务来源**

2022年，国家标准化管理委员会“关于下达2022年第一批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知”（国标委发[2022]17号），其中包括国家标准GB/T30947-2014《罐装冷藏蟹肉》的修订任务，项目编号为20220263-T-326。

## **（三）主要工作过程**

1. 组建标准编制组：接到国家标准《罐装冷藏蟹肉》的修订任务后，福建省水产研究所成立了专项标准制定小组，由多年从事水产品加工、质量安全领域的科研人员和标准化工作人员组成的，来自不同地区、不同产品类型等多家高校、科研院所及加工企业参与。

2. 资料收集及产业调研：标准编制小组通过深入罐装冷藏蟹肉加工企业，了解罐装冷藏蟹肉从原料验收、预处理、蒸煮、冷却、剔肉、挑选分级、装罐、巴氏杀菌、包装物验收和贮藏的生产全过程。对罐装冷藏蟹肉产品质量现状、生产技术工艺和技术关键、企业的生产管理状况等开展研究。并通过收集大量的相关资料，了解近年来罐装冷藏蟹肉的进出口情况，以及国际食品法典标准（CAC）标准、美国联邦法规中水产品标准、欧盟以及日本、韩国、加拿大等国的法规和国内的食品安全国家标准、水产行业标准等，参考了我国生产企业近年来产品的检测结果和国内外客商对产品质量的要求。

3. 标准立项申报：2021年6月16日，全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会在青岛市召开了水产品加工标准申报初审研讨会。来自中国水产科学研究院及黄海水产研究所、东海水产研究所、南海水产研究、中国海洋大学、全国水产标准化技术委员会等17家单位的科研、教学、质检、标准化、生产等方面的专家30余人参加了会议。与会专家对福建省水产研究所申请立项的《罐装冷藏蟹肉》

标准进行初审，审核了标准草案及编制说明，规范了标准的格式及用词用语，在修订标准的必要性、可行性、经济效益等方面统一了认识。

4. 标准起草：标准起草小组收集大量罐装冷藏蟹肉样品，进行挥发盐基氮和安全指标的检验分析。根据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，结合产业调研资料和检测数据，兼顾科学性和实用性，起草了国家标准《罐装冷藏蟹肉》（工作组讨论稿）及其编制说明。在指标设定方面，标准编制组经过研究认为，编制本标准应在总结我国进出口罐装冷藏蟹肉的经验基础上严格要求产品质量，积极参考国际标准，以增强产品在国际市场上的竞争能力，在此基础上确定罐装冷藏蟹肉的质量指标及检验规程。初稿形成后，为保证标准能与生产现行的质量要求相衔接，我们与罐装冷藏蟹肉生产企业进行充分沟通，对相应的技术指标进行修订，形成《罐装冷藏蟹肉》（征求意见稿）。

#### **（四）标准起草单位及任务分工**

标准承担单位福建省水产研究所主要负责标准修订工作的组织和协调，样品采集及检测，相关资料的查阅、收集，标准文本及编制说明的起草、撰写，组织召开研讨会，通过电子邮件、电话等方式，征集、整理和归纳相关的意见等；标准参与起草单位浙江海洋大学、厦门医学院负责提供产品的生产工艺、产品的检测报告，参与罐装冷藏蟹肉行业的调研以及标准文本的起草和修订。

**二、标准编制原则和确定标准主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据），修订标准时，应增列新旧标准水平的对比**

#### **（一）标准编制原则**

在标准编制过程中，围绕罐装冷藏蟹肉产品的品质以及可能影响到人体健康等因素，充分兼顾罐装冷藏蟹肉进口国的实际情形和检测工作的需要，严格掌握尺度，突出重点和特点，力求使本标准有一定的先进性、科学性和可操作性。本标准在修订过程中主要根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》、GB/T 20001.10-2014《标准编写规则第10部分：产品标准》的规定编写。

本文件代替GB/T 30947-2014《罐装冷藏蟹肉》，与GB/T30947-2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- (1) 删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容；
- (2) 增加了术语和定义；
- (3) 增加了原料蟹要求；
- (4) 删除了加工场地要求；
- (5) 删除食品添加剂要求；
- (6) 更改了净含量要求；
- (7) 更改了挥发性盐基氮的要求及测定方法；
- (8) 更改了抽样方法和判定规则。

## **(二) 标准主要内容及确立依据**

### **1. 适用范围**

原标准：本标准规定了经巴氏灭菌的罐装冷藏蟹肉产品的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输与贮存。

本标准：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。

修订依据：按照GB/T 20001.10-2014《标准编写规则第10部分：产品标准》的规定编写。

原标准：本标准适用于以鲜、冻梭子蟹(*Portunus*)、雪蟹(*Chionoecetes opilio*)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。其它罐装熟蟹肉产品可参照执行。

本标准：本文件适用于以活、鲜、冻梭子蟹(*Portunus*)、雪蟹(*Chionoecetes opilio*)为原料，经蒸煮、冷却、剔肉、分级、装罐、巴氏杀菌、冷藏等工序所制成的罐装冷藏蟹肉产品。

修订依据：生产过程中有使用活蟹作为原料，为此在鲜、冻梭子蟹、雪蟹的基础上，增加了活品；加工工艺中增加了分级工序。删除了其它罐装熟蟹肉产品可参照执行。

## 2. 术语和定义

部分科研人员或企业对罐装冷藏蟹肉产品不太了解，难以区分罐装冷藏蟹肉和罐头的区别，为便于理解和执行本文件的技术内容，对罐装冷藏蟹肉术语进行详细规定。本标准中的其它术语和定义引用自GB/T 36193《水产品加工术语》。

## 3. 要求

本文件主要对罐装冷藏蟹肉的感官要求、理化指标、净含量等进行了规定。

本标准覆盖了罐装冷藏蟹肉产品的全部要求，包括原料、加工用水、感官要求、理化指标、净含量等，试验方法包含了感官、挥发性盐基氮、净含量检验等检验方法。

### 3.1 原料蟹

罐装冷藏蟹肉加工常用蟹包括梭子蟹属(如三疣梭子蟹、远海梭子蟹、扇梭子蟹、红星梭子蟹等)等，制成的罐装冷藏蟹肉不仅色泽好，而且弹性好。

原标准：无规定。

本标准：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。

### 3.2 加工要求

原标准：罐装冷藏蟹肉应符合GB/T 20941和GB/T 27304的规定。

本标准：删除此条。

修订依据：本标准作为产品标准，不需要规定加工要求。

### 3.3 加工用水

本标准：加工用水应符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。与原标准的规定一致。

### 3.4 食品添加剂

原标准：生产中使用的食品添加剂应符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》的相关规定。

本标准：删除此条。

修订依据：根据食品安全法的规定，所有食品均应符合食品安全国家标准（属强制执行的市场准入条件），依据食品质量国家标准的清理意见，标准中不再引用强制执行的食品安全国家标准GB 2760。

### 3.5 感官要求

感官要求是表现产品质量的最直接、最表观的指标。本标准根据罐装冷藏蟹肉的原料、加工工艺以及产品特点，结合产业调研、客户需求以及市场反馈，从色泽、组织形态、气味及滋味、杂质和碎壳等5个方面规定了罐装冷藏蟹肉的感官要求，见表1。

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

项 目	游泳足肌肉	碎 肉
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	无肉眼可见的外来杂质	
碎 壳	不得含有1cm以上的硬壳或软膜	

### 3.6 理化指标

挥发性盐基总氮（TVB-N）是评定水产品鲜度的重要指标。它是水产品酶和微生物的作用下，蛋白质分解产生氨以及胺类（三甲胺和二甲胺）等碱性含氮物质，具有挥发性。TVB-N作为鲜度评价指标之一，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，产品鲜度越差。

根据蟹肉罐头的国内外市场要求和产品的实际情况，原标准中规定了TVB-N值为15 mg/100g。本次，我们重新调研了罐装冷藏蟹肉主产地福建、广东和浙江，获得罐装冷藏蟹肉产品中TVB-N的一手资料，包括部分罐装冷藏蟹肉生产企业近年来罐装冷藏蟹肉产品中TVB-N值检验结果；购买了市场流通的罐装冷藏蟹肉进行TVB-N的检验，对其检验结果进行验证，其结果如表2所示。罐装冷藏蟹肉产品中TVB-N主要分于10~25mg/100g之间，占比为92%；加上TVB-N小等于10mg/100g的样品，小等于25mg/100g的罐装冷藏蟹肉总共为94%。

表 2 挥发性盐基氮 TVB-N 值分布

单位：mg/100g

区间	≤10	>10	>15	>20	>25	>30
TVB-N值	1	17	20	12	1	2
比例	2%	32%	38%	22%	2%	4%



我们调研了生产罐装冷藏蟹肉所需要的原料蟹情况，所使用的原料大部分是冰鲜、海捕的梭子蟹，海上捕获后冰藏下贮存和运输，如果冰鲜贮藏过长，可导致TVB-N值升高。我们调研水产加工企业近年来检测的原料蟹的TVB-N情况，检测了水产加工企业原料蟹中TVB-N值，分布区间与罐装冷藏蟹肉相吻合。

国家标准GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》规定了预制水产动物制品的挥发性盐基氮限值为30 mg/100g，熟制水产动物制品挥发性盐基氮则没有规定。根据感官评定，罐装冷藏蟹肉中TVB-N值超过25mg/kg，氨味较重，产生不适的气味。为此，本标准将冷藏蟹肉的挥发性盐基氮限值修改为25mg/100g。

### 3.7 净含量允差

原标准:净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(2005)附表3的规定。

本标准: 预包装产品的净含量允差应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.8 安全卫生指标

原标准: 化学污染物的规定应符合GB2762的规定; 微生物的规定应符合GB10132-2005的规定; 镀锡罐头中的锡应符合GB 14939的规定。

本文件删除了涉及食品安全指标及要求的相关规定。

修订依据: 根据中华人民共和国食品安全法的规定, 所有食品均应符合食品安全国家标准中的规定(属强制执行的市场准入条件), 依据食品质量国家标准的清理意见, 标准中不再引用强制执行的安全国家标准。

## 4 试验方法

本标准中的检验方法采用现行的国家及行业标准方法, 其中有些

是检测方法标准，有些是产品标准包括了引用的检测方法。本项目主要试验方法有感官检验、净含量测定和挥发性盐基氮的测定。

#### **4.1 挥发性盐基氮**

原标准：挥发性盐基氮的测定按SC/T 3032规定的方法测定。

本标准：挥发性盐基氮的测定按GB 5009.228规定的方法测定。

修订依据：SC/T 3032《水产品中挥发性盐基氮的测定》已经废止，替代标准为GB 5009.228《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》。

#### **4.2 净含量**

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》附录规定的方法执行。本标准与原标准规定一致。

### **5 检验规则**

#### **5.1 出厂检验和型式检验**

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、挥发性盐基氮和净含量允差，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。型式检验项目为本文件中规定的全部项目。

#### **5.2 判定规则**

判定规则沿用通常的产品判定方法，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。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。若仍有不合格的，判定该批产品不符合本文件的规定。

### **（三）新旧标准的对比分析**

根据强制性国家标准、国家法律法规、政策、市场调研、生产的实际情况以及市场情况，本标准对GB/T 30947-2014《罐装冷藏蟹肉》

进行了修订，主要技术指标比较见表3。

表 3 新旧文件主要技术指标对比表

项目	GB/T 30947-2014	本文件
1 范围	<p>本标准规定了经巴氏灭菌的罐装冷藏蟹肉产品的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输与贮存。</p> <p>本标准适用于以鲜、冻梭子蟹(<i>Portunus trituberculatus</i>)、雪蟹(<i>Chionoecetes opilio</i>)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。其他罐装熟蟹肉产品可参照执行。</p>	<p>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。</p> <p>本文件适用于以活、鲜、冻梭子蟹(<i>Portunus trituberculatus</i>)、雪蟹(<i>Chionoecetes opilio</i>)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。</p>
3 术语和定义	——	<p>GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。</p> <p><b>罐装冷藏蟹肉</b></p> <p>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。</p>
原 3.1 加工场地要求	罐装冷藏蟹肉的加工场地应符合 GB/T 20941 和 GB/T 27304 的规定。	——
原 3.3 食品添加剂要求	加工中使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。	——
原 3.7 安全卫生要求	化学污染物的规定应符合 GB 2762 的规定；微生物的规定应符合 GB10132—2005 的规定；镀锡罐材中的锡应符合 GB 14939 的规定，	——
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。

4.4 理化指标	挥发性盐基氮/ (mg/100g) ≤15.0	挥发性盐基氮/ (mg/100g) ≤25.0
4.5 净含量要求	净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(2005)附表3的规定。	应符合 JJF 1070 的规定。
5.1 感官	在光线充足、无异味的环境中,将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,检查色泽、组织形态、气味、杂质和碎壳。	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	挥发性盐基氮按SC/T 3016的规定执行。	按 GB/T 30891 的规定执行。
5.3 净含量的测定	净含量的测定按 JJF 1070 附录 C 中规定的方法执行。	按 JJF 1070 的规定执行。
6.1.1	以同一原料产地及生产工艺基本相同的条件下、在同一天或同一班组生产的同一规格产品,组成一检验批,按批号抽样。	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 SC/T 3016 的规定执行。	按 GB/T 30891 的规定执行。
6.2.1 出厂检验	每批产品应进行出厂检验。检验项目为感官、净含量允差、挥发性盐基氮,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。	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、挥发性盐基氮和净含量允差,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。检验项目为本标准中规定的全部项目。 a) 长期停产,恢复生产时; b) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时; c) 国家质量监督机构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,每年至少一次的周期性检验。	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	<p>净含量允差按《定量包装商品计量监督管理办法》(2005)附表3进行判定。</p> <p>所检项目的检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格;所检项目中感官指标、挥发性盐基氮及化学污染物等理化指标的检验结果有一项或一项以上不符合本标准规定时,可使用备检样品对不合格项目复检,如复检结果仍不合格,则该批产品判定为不合格;微生物指标的检验结果中有一项指标不合格,则判该批产品不合格,不得复检。</p>	<p>检验项目全部合格时,判定该批产品合格。</p> <p>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。</p>
7.1 标识	<p>包装储运图示应符合GB/T191的规定,内包装的标签应符合GB 7718的规定。出口产品可执行进口国的相关规定。</p>	<p>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。出口产品可执行进口国的规定。</p> <p>运输包装的标志应符合GB/T 191的规定。</p> <p>实施可追溯的产品应有可追溯标识。</p>
7.2 包装	<p>本品外包装采用瓦楞纸箱或纸箱包装;内包装采用食品用马口铁罐、聚乙烯塑料罐等容器包装。包装材料应对人体无毒无害,并具有良好的耐热、耐压和抗折裂性能。</p>	<p>应符合SC/T 3035的规定。</p> <p>应按同一种类、同一等级、同一规格进行包装,不应混装。</p> <p>箱中产品应排列整齐,并有产品合格证。</p> <p>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。</p>

### 三、主要试验(或验证)的分析、综合报告,技术经济论证,预期经济效果

标准起草小组对53份罐装冷藏蟹肉样品的TVB-N值进行了检验。53份样品中,TVB-N ≤ 25mg/kg的样品有50份,TVB-N ≥ 25mg/kg的样品3份,产品合格率为94%。

经济效益分析：本项目完成并实施后，便于罐装冷藏蟹肉生产按照本标准的质量安全要求，将对冷藏蟹肉质量控制起积极的促进和监督作用，配合食品国家标准提高产品质量，提高国消费者对我国产品的信心，树立我国水产品安全优质的形象，可改善我国的冷藏蟹肉的声誉，冷藏蟹肉生产企业的经济效益有望得到提高。同时，冷藏蟹肉是我国近年来大宗出口的水产品品种，尤其是在美国、欧盟等国有很广阔的销售市场，有利于企业在生产中有针对性的控制主要的质量技术指标，从而相对降低产生经济损失的风险，提高我国出口罐装冷藏蟹肉规避和突破贸易技术壁垒的主动性和在国际市场的竞争力。

#### **四、采用国际标准与国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品的有关数据对比情况**

本标准编制依据为 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》和 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》。

TVB-N 是本文件的主要理化指标。CAC 标准中 CODEX STAN 90-1981, REV.1-1995 Codex Standard For Canned Crab Meat 没有 TVB-N 的要求。我国国家标准 GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》规定了预制水产动物制品的 TVB-N 值为 30 mg/100g, 熟制水产动物制品则没有规定 TVB-N。GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》则没有相关规定。因此，本标准中，根据罐装冷藏蟹肉的生产情况及产品特点，结合企业和国内外市场实际要求，设定罐装冷藏蟹肉的 TVB-N 值为 25 mg/100g。

#### **五、与有关现行法律、法规和强制性标准的关系**

本标准编制依据为国家现行法律、法规和强制性卫生标准。标准内容符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等法律法规；涉及到的相关强制性标准主要有：GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 5749《生活饮用水卫

生标准》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》等。本标准的指标与上述法律法规、标准的规定相协调，无冲突。

## **六、重大分歧意见的处理经过和依据**

本标准制定过程中，无重大分歧意见。

## **七、作为强制性标准或推荐性标准的建议**

建议本标准作为推荐性国家标准。

## **八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）**

罐装冷藏蟹肉标准的宣贯必须有行政管理、出入境检验检疫、生产企业、质量认证监督部门的密切配合，共同参与。为此，建议在本标准颁布后应广泛宣传，使冷藏蟹肉生产企业能充分了解和熟悉标准，提高对食品安全性、生产工艺的认识；生产部门要从生产环境、生产技术规范等环节上严格把关，保证最终产品的品质符合要求。

## **九、废止或替代现行有关标准文件的建议**

本标准将替代 GB/T 30947-2014《罐装冷藏蟹肉》。

## **十、其他应予说明的事项**

无