



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

冻裹粉鱿鱼制品质量通则（速冻裹衣鱿鱼）

Quick frozen coated squid

（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：2023-09）

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。

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：

冻裹粉鱿鱼制品质量通则（速冻裹衣鱿鱼）

1 范围

本文件规定了速冻裹衣鱿鱼的产品分类、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，给出了检验规则，同时对标识、包装、运输、贮存作出了规定。

本文件适用于以鲜、冻枪乌贼科（Loliginidae）、柔鱼科（Ommastrephidae）等鱿鱼为原料，经预处理、调味或不调味、裹粉、挂浆或不挂浆、裹糠或不裹糠、油炸或不油炸、速冻等工序制成的速冻裹衣鱿鱼的生产、贸易和监督管理。

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 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 3122 冻鱿鱼

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。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料

原料应为品质良好的冻鱿鱼，其质量应符合SC/T 3122的规定。

4.1.2 裹衣用糠（粉）

裹衣用糠（粉）应符合相应产品标准的规定。

4.1.3 加工用油

加工用油应符合相应产品标准的规定。

4.2 加工用水

加工用水应符合GB 5749的规定。

4.3 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽，同批产品色泽应基本一致
外 观	其形状有圈状、条状、片状、块状等，产品形状基本完好，附着较均匀
杂 质	无正常视力可见外来杂质
油炸后品质	具有产品应有的滋味、气味，鱿鱼弹性较好，外酥里嫩，香鲜可口，无异味

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
鱿鱼含量/ (%)	≥40
冻品中心温度/ (°C)	≤-18
水分 ^a / (g/100g)	≤86
^a 去除裹衣层后鱿鱼的水分含量	

4.5 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

5.1.1 常规检验

取约200 g冷冻样品置于0 °C~4 °C条件下解冻，使其中心温度达到-5 °C~-2 °C，然后在光线充足、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4.3的要求检验产品色泽、外观和杂质。

5.1.2 油炸后检验

取约200 g冷冻样品，浸入已预热至180 °C~200 °C的食用油中，油炸至样品中心温度达到65 °C~70 °C，然后捞出控油15 s，放在纸巾上吸收多余的油，按4.3的要求进行检验。

5.2 理化检验

5.2.1 鱿鱼含量

按附录A的规定执行。

5.2.2 冻品中心温度

将预冷的温度计或测温仪探头插入包装的中心位置，待读数稳定后记录温度值。

5.2.3 水分

将按附录C去除裹衣层后的鱿鱼绞碎混匀，按GB 5009.3的规定执行。

5.3 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。检验项目为感官、冻品中心温度、鱿鱼含量和净含量，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

检验项目为本文件中规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 停产6个月以上，恢复生产时；
- b) 原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政监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，仲裁需要时。

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，标签上还应标示鱿鱼种类、鱿鱼含量、贮存条件和烹饪说明。

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，并有产品合格证明。

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，不应接触有腐蚀性的物质或其他有害物质。

7.3.2 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。

7.3.3 运输应采用保温车船，运输过程中厢体温度不应高于-15℃。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁、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 不同种类、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 10cm，与墙壁距离不少于 30cm，堆放高度宜外包装箱受压不变形。

7.4.3 冷冻库温度不应高于-18℃，库温波动应控制在±2℃以内。

附 录 A
(规范性)
鱿鱼含量的测定

A.1 原理

用预热的水破坏裹衣层的粘合特性，并去除粘附在冷冻鱿鱼表面的裹衣层。

A.2 仪器

A.2.1 天平：感量为0.1 g。

A.2.2 恒温水浴锅：配浸入式温度计，精确度±0.1 °C。

A.2.3 软橡胶刀或刮铲。

A.2.4 橡胶头玻璃搅拌棒。

A.3 测定步骤

A.3.1 取约100 g冷冻试样，称重 (m)，装入塑料袋中密封，置于30 °C~40 °C恒温水浴锅中，浸泡至裹衣层变软，易于从冻结的鱿鱼上刮除。然后取出试样，用软橡胶刀或钝刮铲刮掉裹衣层。

A.3.2 若裹衣层难以去除，则需再次装入塑料袋中，并置于30 °C以下恒温水浴锅中浸泡，待裹衣层变软，能全部刮除为止。

A.3.3 称重，并记录去除裹衣层后鱿鱼的质量 (m_2)。

注：通常根据待测试样的大小和裹衣层厚度来确定浸泡时间，确保裹衣层全部刮除，且鱿鱼中心仍处于冷冻状态。

A.4 计算

鱿鱼含量的计算公式见A.1。

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

式中：

X ——鱿鱼含量，单位为百分率(%)；

m_1 ——去除裹衣层前试样质量，单位为克(g)；

m_2 ——去除裹衣层后鱿鱼质量，单位为克(g)。

计算结果以3个平行试样的平均值表示，精确至小数点后一位。