

国家标准
《冻裹粉鱿鱼制品质量通则》

编制说明

(征求意见稿)

中国水产科学研究院黄海水产研究所
2023年10月21日

国家标准《冻裹粉鱿鱼制品质量通则》

编制说明

一、工作简况，包括任务来源、制定背景、起草过程等

（一）标准制定背景

鱿鱼也叫柔鱼、枪乌贼，资源储量极其丰富。据统计，全球鱿鱼的捕捞量为250多万吨。截至2018年，我国的鱿鱼产量已超过52万吨，约占世界总产量的20%，连续9年居世界第一，是“鱿鱼蓝海”的头号赢家，为中国贡献了50多万吨的优质蛋白。我国远洋渔业主要以捕捞金枪鱼及鱿鱼为主，2020年，鱿鱼捕捞量占我国远洋渔业全年总产量的22.5%。鱿鱼是世界3大未充分利用开发的海洋生物资源之一，为了合理开发鱿鱼资源，各个捕捞国正在由片面捕捞转向加工升级。据FAO渔业统计年鉴记载，速冻裹衣水产制品年产量增长至587万吨，涨幅达31.3%，其中，速冻裹衣鱿鱼产量占1/4。

鱿鱼加工是国内水产品加工业的主要组成部分之一，也是我国出口创汇的重要产品类型。速冻裹衣鱿鱼是以鲜、冻鱿鱼为原料，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（见图1）。速冻裹衣鱿鱼是我国最早兴起的预制水产品，生产遍及辽宁、山东、福建、广东等沿海地区，产品主要销往我国各大中城市的超市。据不完全统计，我国速冻裹衣鱿鱼年产量30多万吨，全国从事鱿鱼加工的规模化企业近1000家，包括獐子岛集团、好当家集团、美佳集团、浙江兴业集团等，鱿鱼加工是国内水产品加工业的主要组成部分之一，也是我国出口创汇的重要品种。受疫情影响，宅经济推动了速冻裹衣鱿鱼这类预制水产品的发展，速冻裹衣鱿鱼产品众多，特别是轰炸大鱿鱼、天妇罗鱿鱼、唐扬鱿鱼、富拉伊鱿鱼、裹粉鱿鱼圈、裹粉鱿鱼粒、裹粉鱿鱼块、裹粉鱿鱼足等，消费者购买后可通过油炸、焙烤等烹饪，产品外脆里嫩，深受广大消费者青睐，成为宅家、超市、连锁餐饮、学校食堂、饭店的畅销菜品。鱿鱼产品的开发既丰富了我国水产加工品市场，又为国内民众提供了健康营养食物，市场前景广阔。



图 1 速冻裹衣鱿鱼产品

产业快速发展的过程中，还面临的许多问题：（1）国内没有速冻裹衣鱿鱼相关国标和行标。市场上的速冻裹衣鱿鱼均执行的 SB/T 10379-2012 《速冻调制食品》，该标准中对速冻裹衣鱿鱼划分为裹面制品中，仅定义了产品名称，没有具体指标设定，对市场上的速冻裹衣鱿鱼没有任何约束力，不能适应鱿鱼制品加工行业的实际需要。（2）急需在全国范围内规范冻裹粉鱿鱼质量，打击劣质商品。速冻裹衣鱿鱼多样化，部分厂家生产的冻裹粉鱿鱼产品中过量裹衣，鱿鱼含量过低，产品的标识不规范，检验项目不统一等问题频频出现。（3）我国主

导提出国际标准 ISO《速冻裹衣水产制品产品规范》提案，需预先制定为国家标准。速冻裹衣鱿鱼作为重要的出口创汇产品，急需提高我国速冻裹衣鱿鱼产品质量水平，力求达到或超过国外先进水平，提高我国整体水产品加工业在国际市场上的竞争能力，减少国外同类产品对我国市场的冲击，扩大对外贸易。（4）制定该标准符合《“十四五”全国渔业发展规划》。随着近年来经济鱼类的产量下降，鱿鱼捕获量的急剧增大，使得鱿鱼成为人类未来重要的蛋白质来源和蓝色粮仓，充分利用头足类渔业资源，是迫在眉睫的持续发展渔业经济的重要任务。（5）符合《“十四五”推动高质量发展的国家标准体系建设规划》、《国家标准化发展纲要》等国家政策要求。因此，制定《冻裹粉鱿鱼制品质量通则》国家标准，具有极高的经济意义和社会意义。

（二）任务来源

2022 年，国标委发〔2022〕17 号“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任务的通知”，下达了国家标准《冻裹粉鱿鱼制品质量通则》的制定任务，项目编号为 20220903-T-326。

（三）名称变更说明

项目计划的标准名称由《冻裹粉鱿鱼制品质量通则》变更为《速冻裹衣鱿鱼》。理由如下：

1、与国际标准保持一致。此类产品作为我国重要的出口创汇水产品，深受全球消费者青睐，我国正在主导制定 ISO 17648《速冻裹衣水产制品产品规范》国际标准，标准名称为“速冻裹衣”。为便于国际贸易的开展，本标准名称应与国际标准一致。

2、与同类产品国家标准一致。国家标准 GB/T 21672-2014《冻裹面包屑虾》、GB/T 21672-2014《冻裹面包屑鱼》，修订后，标准名称已调整为《速冻裹衣虾》、《速冻裹衣鱼》。为便于标准管理，本标准名称应与同类产品国家标准一致。

（四）主要工作过程

在接到标准制定任务之后，我们迅速组建了标准起草工作组。工作小组组建后，首先收集了国内外有关资料，了解速冻裹衣鱿鱼加工行业有关技术发展动态，

并对我国速冻裹衣鱿鱼加工企业的生产现状作了分析，明确了标准起草的工作重点和进程安排。

1、组建小组：中国水产科学研究院黄海水产研究所成立了专项标准制定小组，由多年从事鱿鱼加工研究的技术人员和标准化工作人员组成的，并由来自不同地区、不同产品类型等多家速冻裹衣鱿鱼加工企业参与。

2、调研阶段：标准起草工作组通过资料收集、实地考察、走访企业，了解了当前我国烟台、青岛等地速冻裹衣鱿鱼产品的生产现状、产量、质量状况和国际贸易情况，调研了山东、浙江等地速冻裹衣鱿鱼生产企业的产品质量状况，组织召开了速冻裹衣鱿鱼研讨会，收集了各大企业的速冻裹衣鱿鱼质量包括感官指标、理化指标及安全、卫生指标等方面内容，进行分析，还通过国家水产品质量中心了解了各被检单位的检验情况，对标准起草进行调研采标对比和数据确定工作。

3、起草阶段：标准起草小组收集大量速冻裹衣鱿鱼，进行各项理化指标和安全指标的检验分析。结合产业调研资料和检测数据，现已起草完成了工作组讨论稿。标准起草小组经过研究认为，编制本标准应在总结我国出口速冻裹衣鱿鱼的经验基础上严格要求产品质量，积极采用国际标准，以增强产品在国际市场上的竞争能力，在此基础上确定速冻裹衣鱿鱼的质量指标及检验规程。根据调查、试验检测结果，并在汇总分析的基础上起草了标准征求意见稿。

(五) 标准起草单位及任务分工

本标准的承担单位为中国水产科学研究院黄海水产研究所，在标准起草过程中，能够对标准的相关参数进行验证性工作或提出建设性的意见。标准主要参与单位与人员分工情况见表 1。

表 1 本标准主要起草人及任务分工

姓名	单位	承担的工作
----	----	-------

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据，修订国家标准时，还包括修订前后技术内容的对比

(一) 标准编制原则

本标准及产品标准，充分兼顾速冻裹衣鱿鱼国内发展的实际情况和检测工作的需要，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。基于产业需求、市场应用、检测方法和企业可接受等角度考虑，编制遵循四方面原则：

1、产业导向原则：基于加工企业、批发商家、销售人员等调研情况，速冻裹衣鱿鱼由产量高、价格低廉向“食用安全、优良品质、售价较高”转变。速冻裹衣鱿鱼，获得消费者青睐，取得了良好经济效益。但是由于缺少相应的质量评价方法，使得其产品品质与市场价值无法有效对应，给生产方、销售方和消费者都造成了一定困惑。

2、指标优选原则：以业内认可的速冻裹衣鱿鱼为基准，建立包括色泽、组织、形态、杂质、气味和滋味等品质指标的评价体系，筛选与品质相关性较高的表征指标；同时，兼顾水分、鱿鱼含量、中心温度等关键理化指标，把控产品质量，避免掺杂使假，对速冻裹衣鱿鱼进行质量等级评定。

3、市场适用原则：本标准制定过程中，充分兼顾我国及国际上速冻裹衣鱿鱼的生产和贸易情况，参考了与速冻裹衣鱿鱼加工相关的国际标准有食品法典委员会（CAC）制定的标准 Code of Practice for Fish and Fishery Products 《水产及水产加工品操作规程》（CXC 52-2003, Rev.7-2015）中 Section 12 Processing of quick-frozen coated fish products（速冻裹面包屑水产制品的加工操作规程）。制定适宜市场接受的标准是为了维护加工企业和消费者的利益，促进和提升我国速冻裹衣鱿鱼的加工水平，规范我国速冻裹衣鱿鱼的加工市场，维持速冻裹衣鱿鱼产业可持续发展所需要。

4、行业通用原则：基于市场导向、指标优选和市场适用等考虑，速冻裹衣鱿鱼受加工工艺等要素影响，需要统一的质量标准来约定。

本标准的格式按 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》、GB/T 20001.10-2014《标准编写规则第10部分：产品标准》的规定。

(二)标准主要内容及确立依据

本标准规定了速冻裹衣鱿鱼的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存的要求。现将有关内容说明如下：

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（见图2）。



图2 速冻裹衣鱿鱼加工工艺流程

制定依据：

目前，国内外对速冻裹衣鱿鱼的加工方式较多，产品有数十种之多，加工工艺包括暂存、保鲜、解冻、原料处理、胴体刻目、切身、漂烫、调味浸泡、裹粉、挂浆、裹糠、预油炸、速冻等19个工序。其主要体现为以下几类产品。

（1）速冻裹衣鱿鱼

① 油炸类裹粉鱿鱼制品——加工工艺流程

该工艺的主要特点就是先裹粉再裹浆。常见的产品是唐扬鱿鱼条、天妇罗鱿鱼条（见图3、图4）。



图3 唐扬鱿鱼条



图4 天妇罗鱿鱼条

通常，其加工工艺流程如图5所示：

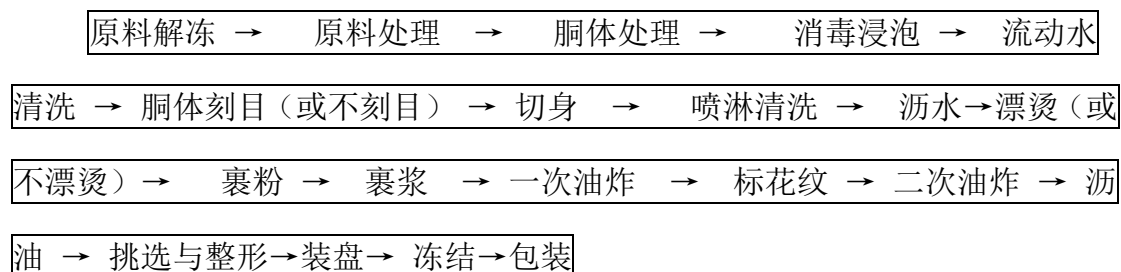


图5 油炸类裹粉鱿鱼制品——加工工艺流程

② 非油炸类裹粉鱿鱼制品——加工工艺流程

非油炸类裹粉鱿鱼制品是在鱿鱼表面裹上一层调味粉(日本叫法为唐扬粉)，以增加产品的风味，改善加工后的外观和口感。唐扬粉也叫做日清粉，主要成分是面粉，添加少量的食品添加剂、食盐等成分。

该工艺的主要特点就是先裹浆再裹粉。市场上主要的产品是唐扬粉鱿鱼(见



图 6、图 7)。

图 6 唐扬鱿鱼条

图 7 天妇罗鱿鱼块

通常，其加工工艺流程如图 8 所示：

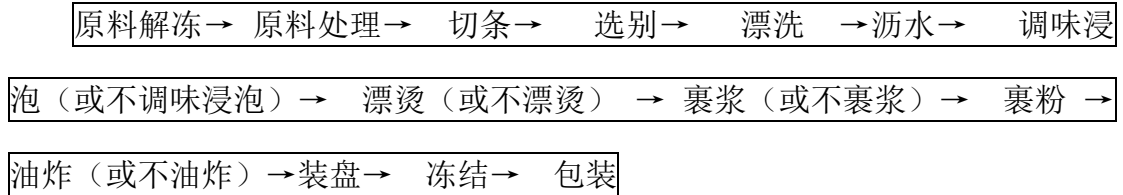


图 8 非油炸类裹粉鱿鱼制品——加工工艺流程

(3) 非油炸类裹糠鱿鱼制品——加工工艺流程

该工艺的主要特点就是经裹粉、裹浆后再裹糠。主要的产品有富拉伊鱿鱼块、鱿鱼圈等（见图 9、图 10）。



图 9 富拉伊鱿鱼块



图 10 鱿鱼圈

加工工艺流程如图 11 所示：

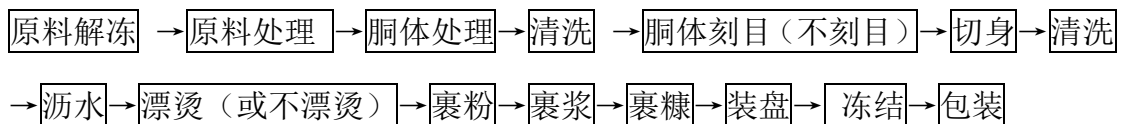


图 11 非油炸类裹糠类鱿鱼制品——加工工艺流程

(4) 油炸类裹糠鱿鱼制品——加工工艺流程

该工艺的主要特点就是经裹打粉、裹浆后再裹糠、油炸。主要的产品有鱿鱼块、鱿鱼圈等（见图 12、图 13）。



图 12 富拉伊鱿鱼块



图 13 鱿鱼圈

其加工工艺流程如图 14 所示：

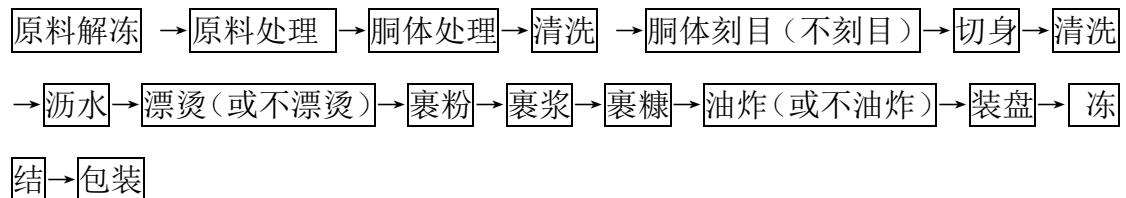


图 14 油炸类裹糠鱿鱼制品——加工工艺流程

3、要求

主要技术内容包括术语和定义、原辅料、加工用水、加工要求、感官要求（色泽、外观、杂质、油炸后品质）、理化指标（鱿鱼含量和冻品中心温度）、净含量、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存等规定。

（1）原辅料

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食品安全国家标准 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等。具体规定如下：

① 鱿鱼：用于速冻裹衣鱿鱼的原料应为品质良好，其质量应符合 SC/T 3122 的规定。

【注】：原料鱿鱼：按照我国现行标准的要求，鱿鱼原料品质应符合 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的规定，不直接引用。采用冻鱿鱼

为原料加工时应符合 SC/T 3122《冻鱿鱼》的规定。



图 15 北太平洋巴特鱿鱼（赤鱿）



图 16 阿根廷滑柔鱼

② 裹衣用糠（粉）：应符合相应产品标准的规定。

【注】：裹糠类产品，不仅采用面包糠，还采用彩色的膨化糠，为了增加产品的外观效果，部分产品选用的彩色膨化糠，都做成小星星、小月亮状的样子，因此在产品描述上，不仅仅是面包糠，而是裹糠。如图 17、18。裹粉和裹衣用的配料包括预裹粉、裹浆粉、面包糠、唐扬粉等，种类较多，涉及的标准也多，难以一一规定，因此规定裹衣用糠（粉）应符合相应产品标准。



图 17 彩色膨化糠



图 18 面包糠

③ 加工用油：应符合相应产品标准的规定。

【注】：在挂浆制备和使用过程中，温度应控制在 10℃ 以下。

(2) 感官要求

感官指标能最直接地表现食品质量的优劣。本标准对速冻裹衣鱿鱼的感官要

求从色泽、组织形态、滋气味、杂质等五个方面做了明确的规定（见表2）。

表2 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

裹衣用的面包糠、唐扬粉等种类多样，一般呈颗粒状、粉状和微粉状，颜色有乳白色、淡黄色、棕色、黑色等多种色泽，为了增加产品的外观效果，部分产品还选用彩色膨化糠。见图19。



图19 墨鱼汁裹糠鱿鱼圈

裹衣层在油炸过程中通过凝胶作用形成外裹层壳状结构，坚硬的外壳可以给裹涂产品提供酥脆的质地和鲜亮的色泽，并通过保护内部食物的汁液，起到抑制水分流失的和降低油脂含量的作用。速冻裹衣鱿鱼在加工过程中，如果面糊搅拌不均匀，会使外层包裹的面包糠分布不均匀，产品易出现面环、面球、露肉、裹糠不均匀、裹衣率过高等问题，油炸后外层裹衣易出现破裂、结块、隆起、凹陷等现象。另外加工过程中还可能存在原料过度解冻、原料鱿鱼不新鲜等情况，从而影响了产品品质，因此，可通过观察鱿鱼弹性和油炸后的口感来进行判定其质量。

杂质是样品中存在的任何不是来自于鱿鱼（包装材料除外）、对人体健康不构成危害的物质，属于物理性危害，这些物质用肉眼可直接辨别，或采用某些方法（包括放大）可以确定其存在，表明生产过程不符合良好生产和卫生规范。企业必须在出厂前经过食品异物检测环节，确保包装食品和加工食品中不含异物。本标准对杂质进行了明确规定。

(3) 理化指标

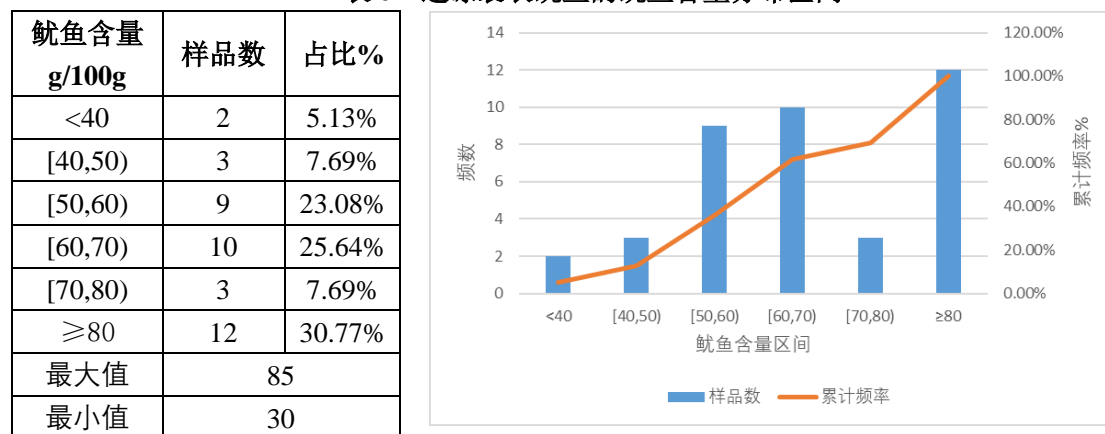
① 鱿鱼含量

经过调研和检验，速冻裹衣鱿鱼中裹衣的含量较高，部分产品的裹衣高达60%左右，影响了产品的品质，不仅影响了产品品质，而且损害了消费者的利益。按照正常工艺生产，裹面包糠鱿鱼圈非油炸类，鱿鱼含量在50%-55%之间，裹面包糠鱿鱼圈油炸类，鱿鱼含量在45%-55%之间。近年来裹粉或挂浆的鱿鱼制品风靡全球，诸如裹粉预炸产品中鱿鱼含量达到70%左右，唐扬鱿鱼圈、鱿鱼须等产品，鱿鱼含量在83%-88%之间，深受国内外消费者的青睐。

起草组从生产企业、商超和电商渠道采集了39份速冻裹衣鱿鱼样品，采用标准附录1对样品中鱿鱼含量进行检测，由表3可知，速冻裹衣鱿鱼样品中鱿鱼含量为33%~85%，其中鱿鱼含量 $\geq 40\%$ 的样品数占比为94.87%，鱿鱼含量 $\geq 50\%$ 的样品数占比为87.18%。

因此为了规范产品市场，根据我国速冻裹衣鱿鱼产品的生产实际状况，本标准根据不同的产品形式和加工工艺，规定了速冻裹衣鱿鱼中鱿鱼含量应为 $\geq 40\%$ 。与国际标准 ISO《速冻裹衣水产制品产品规范》的规定一致。

表3 速冻裹衣鱿鱼的鱿鱼含量分布区间



平均值	63.2
-----	------

② 冻品中心温度

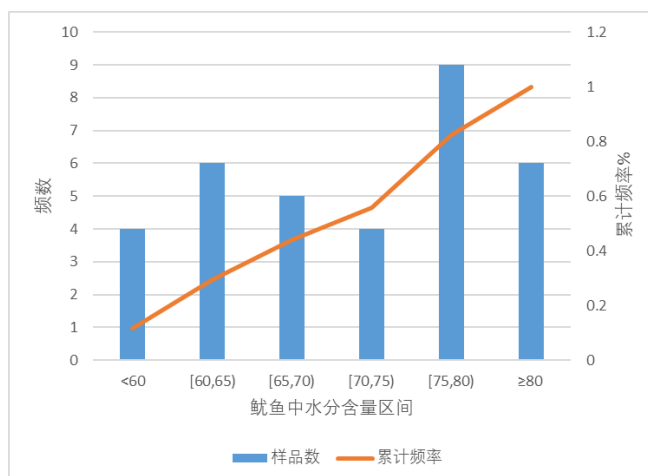
本标准中规定速冻裹衣鱿鱼的中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，这也是对冷冻水产品的基本要求。与国际标准 ISO《速冻裹衣水产制品产品规范》的规定一致。

③ 水分

起草组对34个速冻裹衣鱿鱼的鱿鱼中水分含量检测结果为70.77%~85.30%，均低于86%，平均含量为70.8%，见表4。为防止加工过程中过量使用多聚磷酸盐等食品添加剂浸泡处理以达到保水和增重的目的，本标准中规定鱿鱼中水分含量 $\leq 86\%$ 。与国际标准ISO《速冻裹衣水产制品产品规范》的规定一致。

表4 速冻裹衣鱿鱼的鱿鱼中水分含量分布区间

鱿鱼水分含量%	样品数	占比%
<60	4	11.76%
[60,65)	6	17.65%
[65,70)	5	14.71%
[70,75)	4	11.76%
[75,80)	9	26.47%
≥ 80	6	17.65%
最大值	85.62	
最小值	52.2	
平均值	70.8	



④ 净含量

本标准规定了预包装产品的净含量应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

(4) 标识、包装、运输、贮存

标识：应符合 SC/T 3035《水产品包装、标识通则》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。运输包装的标志应符合 GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。实施可追溯的产品应有可追溯标识。

包装：应符合 SC/T 3035《水产品包装、标识通则》的规定。应按同一类别、同一等级、同一规格包装，不应混装。箱中产品应排列整齐，并有产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

运输：运输工具应清洁，无异味，不应接触有腐蚀性物质或其它有害物质。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。运输应采用保温车船，运输过程中厢体温度不应高于-15℃。

储存：产品应储存于清洁、无异味的冷库内，防止日晒、有害物质的污染和其他损害。不同类别、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。冷冻库温度不应高于-18℃，库温波动应控制在±2℃以内。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

（一）全国速冻裹衣鱿鱼样品综合评定结果

标准起草小组从山东、浙江、辽宁等省市的超市、加工企业和电商渠道采集了 39 份速冻裹衣鱿鱼样品，分别对其色泽、组织形态、滋气味、杂质等感官指标进行评价，并测定了鱿鱼含量、鱿鱼水分含量等指标。由附件 1 可知，鱿鱼含量为 33%~85%，其中鱿鱼含量≥40%的样品数占比为 94.87%，鱿鱼含量≥50%的样品数占比为 87.18%，鱿鱼含量≥60 g/100g 的样品数占比为 64.10%。产业调研的结果与此数据基本相吻合。为规范速冻裹衣鱿鱼的产品质量，结合我国速冻裹衣鱿鱼的生产和贸易状况，本标准规定鱿鱼含量≥40%。

（二）技术经济论证

本标准体现了产品技术进步和市场变化，既符合产业发展现状又充分保护消费者利益。如标准中鱿鱼的含量是基于速冻裹衣鱿鱼产品品质制定的，有营养、口感、色泽更佳的速冻裹衣鱿鱼成为市场的主要产品类型，因此根据速冻裹衣鱿鱼产品市场的变化和消费者需求，综合考虑产品品质、贮藏、流通等需求确定了鱿鱼含量。体现标准技术指标的科学性、实用性以及经济合理。

（三）预期经济效果

本标准的制定和实施，为规范生产行为的监管提供技术依据，更好的规范和提高我国速冻裹衣鱿鱼的质量安全水平，规范生产和保护消费者利益，为行业建立一个公平的竞争环境，以利规模企业的培育，发挥行业的经济和社会效益。

通过本标准的实施，可以指导企业加强生产管理，对影响产品质量的主要因素采取有针对性地整改措施，提高速冻裹衣鱿鱼产品质量。同时流通环节要加强进货流程的质量检验，严把质量关，拒绝采购不合格速冻裹衣鱿鱼产品，避免出现投诉，维护自身利益。本标准实施将对提高我国速冻裹衣鱿鱼的质量、保护消费者健康以及促进产业健康可持续发展起到积极作用

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

经过资料查询，未找到国外速冻裹衣鱿鱼相关标准。2021年12月，我国主导提出国际标准 ISO《速冻裹衣水产制品产品规范》提案，目前作为世界范围内速冻裹衣鱿鱼加工规模较大的国家之一，出口量也是相对可观，制定速冻裹衣鱿鱼标准有利于速冻裹衣鱿鱼加工产业的良性发展。本标准结合我国速冻裹衣鱿鱼的生产实际情况和出口现状编写的。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

本标准的编制参考了食品法典委员会（CAC）制定的标准 Code of Practice for Fish and Fishery Products《水产及水产加工品操作规程》（CXC 52-2003, Rev. 7-2015）中 Section 12 Processing of quick-frozen coated fish products（速冻裹面包屑水产制品的加工操作规程）、国际标准 ISO《速冻裹衣水产制品产品规范》送审稿。不符合我国速冻裹衣鱿鱼的生产实际情况和出口现状，因此未引用或者采用国际国外标准。

六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准的编制依据为现行的法律、法规、标准和国家标准，并与这些标准及法规中的规定相一致：

- 1、符合中华人民共和国《标准化法》《食品安全法》规定；

2、根据《中华人民共和国渔业法》、《农产品质量安全法》和《关于创新体制机制推进农业绿色发展的意见》中对加强水产品安全绿色生产技术的要求，规范速冻裹衣鱿鱼的加工操作，确保产品质量，提高我国速冻裹衣鱿鱼产品在国际市场的竞争力；

3、符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》关于净含量计量的测定方法。

七、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。

八、涉及专利的有关说明

本标准不涉及专利。按照 GB/T 20003.1-2014《标准制定的特殊程序 第1部分 涉及专利的标准》的规定，在本标准的起草、征求意见和审查阶段，进行了可能涉及的有效专利和专利申请等信息征集，在工作讨论稿、征求意见稿和送审稿的封面上均给出了征集潜在必要专利的信息，而且在标准预审会和审定会上询问参会者是否知悉标准草案涉及的尚未披露的必要专利，至今尚未识别出标准的技术内容涉及相关专利。

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

本标准发布实施后，为我国广大消费者提供了速冻裹衣鱿鱼的法律依据，有利于规范我国消费市场上内销和进出口速冻裹衣鱿鱼产品的质量，也可作为速冻裹衣鱿鱼质量仲裁的依据。速冻裹衣鱿鱼生产企业可根据本标准的质量要求对产品质量进行监控，可大大提高产品质量。标准发布后，将规范速冻裹衣鱿鱼的质量安全，有利于政府监督管理部门对这一产品进行监督管理，有效保护生产企业和消费者的合法利益，推动水产行业向规范化和科学化方向发展。因此，在速冻裹衣鱿鱼生产经营企业中应当积极宣贯本标准，使该标准的相关群体理解和遵守标准，增强企业标准化意识。同时，在将来的使用过程中，应该进一步收集该标准使用过程中的问题，跟踪评价，及时制定。建议发布后6个月实施。

九、废止或替代现行有关标准文件的建议

本标准为首次发布。

十、其他应予说明的事项

本标准不涉及版权问题，不存在版权风险。

国家标准《冻裹粉鱿鱼制品质量通则》

标准制定小组

二〇二三年十月

附件 1

样品信息汇总表

序号	样品名称	原料	产品类型	水分含量 (%)	含肉率 (%)	挥发性盐基氮 (mg/100g)	组胺 (mg/100g)	产地
1	裹粉鱿鱼条	鱿鱼	常规裹粉、预炸品	/	45.00	10.50	<5mg/100g	青岛
2	香酥炸鱿鱼圈	鱿鱼	常规裹粉、预炸品	/	33.00	11.00	<5mg/100g	大连
3	唐扬鱿鱼	鱿鱼	轻微裹粉、预炸品	80.70	83.00	4.89	<5mg/100g	日照
4	唐扬鱿鱼	秘鲁鱿鱼	常规裹粉类	79.99	43.22	11.43	<5mg/100g	舟山
5	黑胡椒鱿鱼卷	秘鲁鱿鱼	常规裹粉类	75.05	62.12	11.09	<5mg/100g	舟山
6	天妇罗鱿鱼块	鱿鱼	常规裹粉、预炸品	76.28	51.38	14.61	<5mg/100g	舟山
7	酥炸鱿鱼	调味鱿鱼	常规裹粉、生制品	79.20	63.00	9.93	<5mg/100g	荣成
8	唐扬章鱼	章鱼	轻微裹粉类	74.10	73.73	3.14	<5mg/100g	舟山
9	唐扬鱿鱼	鱿鱼	常规裹粉、预炸品	80.70	80.00	4.89	<5mg/100g	日照
10	裹粉鱿鱼条	鱿鱼	常规裹粉	74.40	80.00	3.10	<5mg/100g	舟山
11	裹粉鱿鱼	鱿鱼	常规裹粉	76.28	85.00	3.67	<5mg/100g	舟山
12	裹粉鱿鱼花	鱿鱼	常规裹粉	75.34	85.00	3.17	<5mg/100g	舟山
13	裹粉鱿鱼须	鱿鱼	常规裹粉	70.77	80.00	5.89	<5mg/100g	舟山
14	冻裹粉鱿鱼条 (胴体)	鱿鱼胴体	常规裹粉、预炸品	76.27	65.00	13.60	/	舟山
15	冻裹粉鱿鱼条 (尾巴)	鱿鱼尾巴	常规裹粉、非预炸品	85.30	82.00	11.30	/	舟山
16	冻裹粉鱿鱼须	鱿鱼头	常规裹粉、非预炸品	84.20	84.00	10.50	/	舟山
17	裹糠鱿鱼派	秘鲁鱿鱼	冷冻常规裹粉	82.10	54.00	/	/	青岛
18	裹糠鱿鱼派	秘鲁鱿鱼	冷冻常规裹粉	81.30	50.00	/	/	青岛
19	裹糠鱿鱼圈	鱿鱼	常规裹粉,	/	50.00	/	/	青岛

序号	样品名称	原料	产品类型	水分含量 (%)	含肉率 (%)	挥发性盐基氮 (mg/100g)	组胺 (mg/100g)	产地
			预炸品					
20	裹粉鱿鱼花	鱿鱼	常规裹粉, 预炸品	/	85.00	/	/	青岛
21	裹浆鱿鱼圈	鱿鱼	常规裹粉, 预炸品	/	50.00	/	/	青岛
22	裹粉鱿鱼	鱿鱼	常规裹粉、预炸品	76.50	40.00	8.75	/	烟台
23	预炸鱿鱼条	鱿鱼	预炸品	60.20	60.00	/	/	舟山
24	美味鱿鱼圈(白色面包糠)	鱿鱼	常规裹粉	63.40	50.00	/	/	舟山
25	预炸鱿鱼片	鱿鱼	预炸品	65.40	60.00	/	/	舟山
26	美味鱿鱼圈(黄色面包糠)	鱿鱼	常规裹粉	64.80	50.00	/	/	舟山
27	黄金鱿鱼饼	鱿鱼	常规裹粉	53.60	60.00	/	/	舟山
28	鱿鱼圈(裹粉)	鱿鱼	常规裹粉	66.60	50.00	/	/	舟山
29	紫鱿鱼富拉伊	鱿鱼	常规裹粉	66.60	50.00	/	/	舟山
30	面包糠鱿鱼块	鱿鱼	常规裹粉	62.10	60.00	/	/	舟山
31	预炸椒盐鱿鱼花	鱿鱼	预炸品	57.00	80.00	/	/	舟山
32	预炸蒜香鱿鱼花	鱿鱼	预炸品	55.00	70.00	/	/	舟山
33	预炸蒜香鱿鱼花(烤箱加热后)	鱿鱼	预炸品	52.20	70.00	/	/	舟山
34	鱿鱼下足唐杨	鱿鱼	常规裹粉	78.80	85.00	/	/	舟山
35	鱿鱼圈唐杨	鱿鱼	常规裹粉	73.10	85.00	/	/	舟山
36	美味鱿鱼块	鱿鱼	预炸品	65.90	60.00	/	/	舟山
37	美味鱿鱼条(预炸海苔味)	鱿鱼	预炸品	60.60	60.00	/	/	舟山
38	美味鱿鱼柳	鱿鱼	常规裹粉	67.50	60.00	/	/	舟山
39	鱿鱼脆饼	鱿鱼	常规裹粉、预炸品	64.60	30.00	/	/	舟山