



# 中华人民共和国国家标准

GB/TXXXX—XXXX

## 冻虾滑

Frozen shrimp paste

(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：2023.10)

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会提出。

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：中国水产科学研究院黄海水产研究所

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

# 冻虾滑

## 1 范围

本文件界定了冻虾滑的术语和定义，规定了冻虾滑的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于对虾科（Penaeidae）、长额虾科（Pandalidae）、褐虾科（Crangonidae）、长臂虾科（Palaemonidae）、管鞭虾科（solenoceridae）的整虾或虾仁为主要原料，经去壳或不去壳、调味、斩拌、速冻等工艺加工而成的产品。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 30889 冻虾
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36187 冷冻鱼糜
- GB/T 36193 水产品加工术语
- GB/T 37062 水产品感官评价指南
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3110 冻虾仁
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则

## 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。

### 3.1

#### 冻虾滑 frozen shrimp paste

以虾肉为主要原料（虾肉质量在全部配料中占比50%以上），经去壳或不去壳、调味、斩拌、速冻等工艺加工而成的产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 原料

原料虾或虾仁应新鲜、品质良好。冻虾应符合 GB 30889 的规定，冻虾仁应符合 SC/T 3110 的规定。冷冻鱼糜应符合 GB/T36187 的规定。

#### 4.1.2 辅料

食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。其他辅料应符合相应标准的规定。

#### 4.2 加工用水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的规定，清洁海水应是达到 GB 5749 中的微生物、有害污染物的要求且不含异物的海水。

#### 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求
色泽	色泽均匀，同批产品色泽基本一致。
外观	虾肉颗粒分布均匀。
气味	具本产品固有的气味，无异味。
杂质	无正常视力可见外来杂质。
蒸煮后品质	有本产品固有的香味，肌肉组织紧密有弹性，滋味鲜美

#### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分, g/100 g	≤82.0
蛋白含量, g/100 g	≥6
冻品中心温度/ °C	≤-18

#### 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 感官检验

##### 5.1.1 解冻

将样品于室温环境下自然解冻或将样品装入薄膜袋中，密封后使用流水解冻。

##### 5.1.2 常规检验

在光线充足，无异味的环境中，取约100g解冻后试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按4.2的规定检验外观、色泽、气味和杂质。

### 5.1.2 蒸煮试验

在容器中加入1000mL饮用水煮沸。取约100g解冻后试样并搅拌至粘稠状，团成直径约3cm的球状。将上述试样置于容器中，加盖，煮3min~5min，开盖嗅蒸汽气味，再品尝滋味和肉质。

## 5.2 理化检验

### 5.2.1 水分

按GB 5009.3 的规定执行。

### 5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5 的规定执行。

### 5.2.3 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。

## 5.3 净含量

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

在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

### 6.2 抽样方法

抽样方法按 GB/T 30891 的规定执行。

### 6.3 检验分类

#### 6.3.1 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、水分、蛋白质、冻品中心温度、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。

#### 6.3.2 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) 停产6个月以上，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，需要仲裁时。

### 6.4 判定规则

所有指标全部符合本文件的规定时，则判该批产品合格。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标识

7.1.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

7.1.2 预包装产品标签应清晰地标示虾肉质量占产品全部配料的百分比例、烹饪说明、贮存条件。

7.1.3 非预包装产品的标签应标示产品的名称、虾肉质量占产品全部配料的百分比例、产地、生产者或销售者名称、烹饪说明、贮存条件、生产日期等。

7.1.4 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.5 实施可追溯的水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。

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它有害物质。

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 运输应采用保温车船运输，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，防止日晒、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，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱宜受压不变形。

7.4.3 冷冻库温度不应高于-18℃，库温波动应控制在±2℃以内。

---