



中华人民共和国国家标准

GB/T 30889—XXXX
代替 GB/T 30889—2014

冻虾

Quick frozen shrimps or prawns

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023.2）

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。

本文件代替GB/T 30889-2014《冻虾》，与GB/T 30889-2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——删除了原标准中涉及食品安全指标的相关内容（见2014年版的4.2.1、4.2.3、4.3、4.7、5.5、5.6、7.1.1）；

——更改了术语和定义（见3, 2014年版的3）

——删除了加工要求（见2014年版的4.1）

——增加了冰衣含量（见4.6）；

——更改了判定规则（见6.3, 2014年版的6.3）。

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：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 30889-2014；

——本次为第一次修订。

冻虾

1 范围

本文件界定了冻虾产品的术语和定义，规定了原辅料、加工用水、感官要求、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、运输和储存做出了规定。

本文件适用于以对虾科（Penaeidae）、长额虾科（Pandalidae）、褐虾科（Crangonidae）、长臂虾科（Palaemonidae）、管鞭虾科（Solenoceridae）为原料加工的冻全虾、冻去头虾产品。

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/T 5461 食用盐

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

GB/T 37062 水产品感官评价指南

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

SC/T 3054 冷冻水产品冰衣限量

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。

3.1

干耗 **deep dehydration**

在冻藏过程中由于蒸发使产品表面积10%以上过度失水，虾体表面出现异常的白色或黄色，并渗透至表层以下，影响产品外观和品质的现象。

[来源：GB/T 36193-2018, 6.21, 有修改]

3.2

外来杂质 **foreign matter**

除包装材料外，样品中存在的、非虾体自身、可轻易辨别的物质。

[来源：GB/T 36193-2018, 3.12, 有修改]

3.3

异味 off-odour

由腐败、酸败、环境因素等导致样品散发出明显的、令人厌恶的气味。

[来源：GB/T 36193-2018, 3. 13, 有修改]

3.4

变色 discolouration

样品中25%以上的虾体出现变色，表现为个体表面积10%以上的部分明显变黑、变绿、变黄或变红。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 虾

原料虾应新鲜、品质良好、无污染。

4.1.2 食用盐

食用盐应符合GB/T 5461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，清洁海水应符合GB 5749中微生物的要求且不含异物。

4.3 规格

冻虾产品规格按个体大小划分，每一规格个体大小应基本均匀，单位重量所含虾的只数应与标示规格一致。

4.4 感官要求

4.4.1 冻品感官要求

4.4.1.1 单冻产品：冰衣透明光亮，完全包覆虾体，个体间应易于分离，无明显干耗和软化现象。

4.4.1.2 块冻产品：冻块清洁、表面平整不破碎，冰被均匀盖没虾体。虾体大小较均匀，无干耗、无软化现象。有要求时虾体应排列整齐。

4.4.2 解冻后感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 解冻后感官要求

项目	要 求
色 泽	虾体呈鲜虾自然色泽，虾体无干耗、变色现象，带壳虾的甲壳有光泽
组织形态	虾体完整，带壳虾的甲壳不脱落，水煮后肌肉组织紧密、有弹性
滋 气 味	具鲜虾固有的滋气味，无异味，水煮后滋味鲜美
杂 质	虾体清洁、未混入任何外来杂质

4.5 理化指标

应符合表 2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度，℃	≤-18

4.6 冰衣含量

应符合SC/T 3054的规定。

4.7 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 常规检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按本文件 4.4 的规定进行逐项检验：

- a) 检查冻虾个体或冻虾块表面的干耗情况及干耗影响的面积百分比；
- b) 按 GB/T 37062 的规定解冻试样后，检查其色泽、形态、气味、杂质；
- c) 对解冻后无法判定其滋气味的样品，则应取试样中可疑部分（约 200g），按本文件 5.1.2 的规定进行水煮试验，确定其气味、滋味或质地。

5.1.2 水煮试验

在容器中加入 500 mL~1000 mL 饮用水煮沸，将约 200g 试样置于沸水中，加盖煮制 3 min~5 min，开盖嗅其气味，去壳后品尝其滋味和肉质。

5.2 规格

- 5.2.1 当标签上标明规格时，应测定成品包装中虾的规格。
- 5.2.2 取已测净含量的样品，计数虾的只数，以虾的只数除以净含量，折算为每 500g 样品中虾的数目。

5.3 冻品中心温度

- 5.3.1 块冻虾用钻头钻至冻块几何中心部位，取出钻头立即插入温度计，至温度计指示温度不再下降时，读数。
- 5.3.2 单冻虾可将温度计插入最小包装的中心位置，至温度计指示的温度不再下降时，读数。

5.4 冰衣含量

按SC/T 3054的规定执行。

5.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

在原料及生产工艺基本相同的条件下，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

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、净含量、冻品中心温度、冰衣含量，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。检验项目为本文件中规定的全部项目：

- 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

6.4.1 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。

6.4.2 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 应符合 SC/T 3035 的规定，同时还应符合以下规定：

- a) 标签上应标示原料虾种类；
- b) 标签上应注明产品是“熟的”或“半熟的”或“生的”、“冻全虾”或“冻去头虾”和“养殖的”或“捕捞的”及其产地说明；
- c) 如果产品用海水镀冰衣，则应予以说明。

7.1.2 非预包装产品应标示产品名称、原料虾种类、产地、生产者或销售者名称、生产日期、储存条件等。

7.1.3 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.4 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，并有产品合格证明。

7.2.4 包装应牢固、防水、不易破损。

7.3 运输

7.3.1 应采用保温车船运输，运输过程中厢体温度应不高于-15℃；

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 运输过程中应防止日晒、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。

7.4 储存

7.4.1 产品应储存于清洁、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 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.3 冷库温度应不高于-18℃，库温波动应控制在±2℃以内。