



中华人民共和国国家标准

GB/T 18109—2024

代替 GB/T 18109—2011

冻 鱼

Frozen finfish

(CODEX STAN 36—1981, Rev.2—2017 Codex standard for quick frozen finfish,
uneviscerated and eviscerated, MOD)

2024-12-31 发布

2025-07-01 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 18109—2011《冻鱼》，与 GB/T 18109—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了部分术语和定义(见 2011 年版的 3.2、3.3、3.4)；
- 增加了“腹部爆裂”的术语和定义(见 3.2)；
- 更改了原料要求(见 4.1, 2011 年版的 4.2)；
- 删除了食品添加剂、卫生指标、兽药残留等食品安全相关要求及相应的试验方法(见 2011 年版的 4.3、4.6、4.7、5.5、5.6)；
- 更改了感官要求及相应的试验方法(见 4.4、5.1, 2011 年版的 4.4、5.1、5.2)；
- 增加了冰衣含量要求及相应的试验方法(见 4.5、5.2.3)；
- 更改了判定规则的具体要求(见 6.3, 2011 年版的 6.3)；
- 更改了标识的具体要求(见 7.1, 2011 年版的 7.1)；
- 更改了包装的具体要求(见 7.2, 2011 年版的 7.2)；
- 更改了运输的温度要求(见 7.3, 2011 年版的 7.3)；
- 更改了贮存的温度要求(见 7.4, 2011 年版的 7.4)。

本文件修改采用 CODEX STAN 36—1981, Rev.2—2017《未去内脏和去内脏的速冻鱼标准》。

本文件与 CODEX STAN 36—1981, Rev.2—2017 相比，在结构上有较多调整，两个文件之间的结构编号变化对照一览表见附录 A。

本文件与 CODEX STAN 36—81, Rev.2—2017 相比，存在较多技术差异，在所涉及的条款的外侧页边空白位置用垂直单线(|)进行了标示。这些技术差异及其原因一览表见附录 B。

本文件做了下列编辑性改动：

- 为与现有标准协调，将标准名称改为《冻鱼》。

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、福建省水产研究所、山东美佳集团有限公司、唐山海都水产食品有限公司、连云港中紫生物科技有限公司、青岛海洋食品营养与健康创新研究院、蓬莱汇洋食品有限公司、泉州海洋生物产业研究院、山东好当家海洋发展股份有限公司、上海海洋大学。

本文件主要起草人：江艳华、李娜、王联珠、姚琳、李有钢、朱文嘉、刘智禹、郭莹莹、李卫东、王明丽、冯婷玉、李若姝、孙永军、施文正、曲梦、苏永昌、赵新楠、王芳、张海恩、孙盛娟、鞠文明、万磊。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2000 年首次发布为 GB/T 18109—2000, 2011 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

冻 鱼

1 范围

本文件规定了冻鱼的原料、加工用水、加工要求、感官要求、理化指标和净含量等,描述了相应的试验方法,同时规定了检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于带头或去头的、去内脏或未去内脏的冻鱼产品的加工和销售。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 18108 鲜海水鱼通则
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36193—2018 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 3035 水产品包装、标识通则
- SC/T 3054 冷冻水产品冰衣限量

3 术语和定义

GB/T 36193—2018 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干耗 deep dehydration

在冻藏过程中由于水分过度损失,鱼体表面出现异常的白色或黄色,并渗透到表层以下,影响产品外观和品质的现象。

[来源:GB/T 36193—2018,3.13,有修改]

3.2

腹部爆裂 belly burst

未去除内脏的鱼体腹部因腐败而爆裂的现象。

4 要求

4.1 原料

原料鱼应品质良好、无污染,海水鱼应符合 GB/T 18108 的规定。