



中华人民共和国国家标准

GB/T 22180—2014
代替 GB/T 22180—2008

冻裹面包屑鱼

Quick frozen fish fillets—breaded or in batter

(CODEX STAN 166—1989, Rev.2—2004 Codex standard for quick frozen fish sticks(fish fingers), fish portions and fish fillets-breaded or in batter, MOD)

2014-09-30 发布

2015-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 22180—2008《冻裹面包屑鱼》。

本标准与 GB/T 22180—2008 相比主要技术变化如下：

- 删除了多聚磷酸盐限量；
- 明确了鱼肉含量指标；
- 删除了甲基汞、无机砷等污染物及微生物指标的规定；
- 增加了污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合农业部公告第 235 号的规定。

本标准采用重新起草法修改采用 CODEX STAN 166—1989, Rev.2—2004《冻裹面包屑或挂浆鱼条、鱼块和鱼片》Codex standard for quick frozen fish sticks(fish fingers), fish portions and fish fillets-breaded or in batter。

本标准与 CODEX STAN 166—1989, Rev.2—2004 相比,按照 GB/T 1.1 的规定对标准结构进行了调整。本标准与 CODEX STAN 166—1989, Rev.2—2004 章条编号变化对照一览表参见附录 A。本标准与 CODEX STAN 166—1989, Rev.2—2004 的技术性差异及其原因参见附录 B。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会水产品加工分技术委员会(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准参加起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所、温岭市京辉食品有限公司、石狮市华宝明祥食品有限公司。

本标准主要起草人：王联珠、郭莹莹、朱文嘉、姚琳、刘鹏飞、柯友辉、卢丽娜、江艳华、李风铃、宋春丽。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 22180—2008。

冻裹面包屑鱼

1 范围

本标准规定了冻裹面包屑鱼的试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于将鲜鱼、冻鱼、冻鱼片或由碎鱼肉组成的冻鱼条和鱼块裹面包屑或挂浆的冻结产品或预炸品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 7099 糕点、面包卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 18108 鲜海水鱼
- GB/T 18109 冻鱼
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30891—2014 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鱼条 fish stick; fish finger

包括外层裹衣在内,重量为 20 g~50 g,形状上其长度不小于最大宽度的 3 倍。可由同一品种的鱼制成,也可由感官特性相似的品种的鱼混合后制成。

3.2

鱼块 fish portion

包括外层裹衣,可为任意形状、重量或尺寸。可由同一品种的鱼制成,也可由感官特性相似品种的鱼混合后制成。