

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 21289—2007

冻 烤 鳗

Frozen roasted eel

2007-12-27 发布

2008-03-01 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归口。

本标准起草单位：江苏省淡水水产研究所、江苏省水产质量检测中心、中华人民共和国江苏出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：费志良、吴光红、张美琴、蒋原、刘兆钧、沈美芳、葛家春。

冻 烤 鳗

1 范围

本标准规定了冻烤鳗的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以活鳗鲡(*Anguilla* sp.)为原料,经剖杀、去骨、去内脏、蒸煮、烤制后,经调味或不调味冷冻而成的冻烤鳗产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定
- SN 0206 出口活鳗鱼中噁喹酸残留量检验方法
- SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法

3 要求

3.1 原料鳗

原料鳗要求活体。

3.2 规格

整条冻烤鳗按每条质量划分规格;串块冻烤鳗按每串质量划分规格。

3.2.1 整条冻烤鳗

整条冻烤鳗的规格包装含量规定见表1。

表 1 整条规格包装含量规定

规格代号	冻烤鳗质量/(g/条)	每箱成品包装含量	
		条数/(条/箱)	净含量
7L(30P)	$311_{-5}^0 \sim 360_{-5}^{+5}$	30	10 kg; 负偏差 ≤ 0.01 kg
6L(35P)	$271_{-5}^0 \sim 310_{-5}^{+5}$	35 ± 1	
5L(40P)	$236_{-5}^0 \sim 270_{-5}^{+5}$	40	
4L(45P)	$211_{-5}^0 \sim 235_{-5}^{+5}$	45 ± 1	
3L(50P)	$191_{-5}^0 \sim 210_{-5}^{+5}$	50	