

ICS 67.120.30  
X 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 36187—2018

---

## 冷冻鱼糜

Frozen surimi

2018-05-14 发布

2018-12-01 实施

国家市场监督管理总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

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。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、福建安井食品股份有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、浙江龙生水产制品有限公司、石狮市华宝明祥食品有限公司、山东好当家海洋发展股份有限公司、威海海洋职业学院、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:朱文嘉、王联珠、黄建联、郭莹莹、李钰金、翟毓秀、江艳华、姚琳、陈莘莘、顾晓慧、孙永军、周文果、刘鹏飞、曹敏杰。

# 冷 冻 鱼 糜

## 1 范围

本标准规定了冷冻鱼糜的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以可食用鱼类为原料,经前处理、清洗、采肉、漂洗、精滤、脱水、混合、速冻等工序生产的鱼糜制品。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 杂点 spot

在规定条件下,用肉眼观察到的鱼糜中的非外来杂质。

注:主要是鱼皮、鱼刺、鱼鳞等。

### 3.2

#### 白度 whiteness

在规定条件下,使鱼糜受热凝固(制成鱼糕)后,用白度仪检测其表面光反射率与标准白板表面光反射率的比值。

注:即蓝光白度。

### 3.3

#### 破断力 breaking force

弹性仪或质构仪的载物平台与探头的恒速相向运动,挤压到鱼糕破裂所得到的最大力,以克(g)表示。