



中华人民共和国国家标准

GB/T 44980—2024

冻 虾 滑

Frozen shrimp paste

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。

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、安井食品集团股份有限公司、北海逮虾记食品有限公司、正大水产(厦门)有限公司、广东虹宝水产开发股份有限公司、浙江恒和食品有限公司、北海玖嘉久食品有限公司、浙江省海洋水产研究所、上海海洋大学、中国轻工企业投资发展协会。

本文件主要起草人：李娜、朱文嘉、王燕、周文果、王联珠、郭莹莹、江艳华、姚琳、程兴、田磊、胡艺、董庆远、何华萍、孙家丽、张小军、施文正、王小娟、包盛、刘旭。

冻 虾 滑

1 范围

本文件规定了冻虾滑的原辅料、加工用水、感官、理化、净含量等要求,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。

本文件适用于冻虾滑的加工和销售。

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 30889 冻虾
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36193 水产品加工术语
- GB/T 40963 冻虾仁
- 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

冻虾滑 frozen shrimp paste

以对虾科(Penaeidae)、长额虾科(Pandalidae)、褐虾科(Crangonidae)、长臂虾科(Palaemonidae)、管鞭虾科(solenoceridae)等整虾、虾仁或虾糜为主要原料(虾肉在配料中占比50%以上),经预处理、破碎、调制、速冻等工艺加工而成的产品。

4 原辅料要求

4.1 原料

原料应品质良好。冻虾应符合 GB/T 30889 的规定,冻虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。

4.2 辅料

食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。其他辅料应符合相应产品标准的规定。