



中华人民共和国国家标准

GB/T 21290—2007

冻罗非鱼片

Quick frozen tilapia fillets

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
中国国家标准化管理委员会 发布

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：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：李来好、杨贤庆、刁石强、郝淑贤、吴燕燕、周婉君、石红。

冻罗非鱼片

1 范围

本标准规定了冻罗非鱼片产品要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于以罗非鱼(*Tilapia mossambica* Peters)为原料,经剖片冷冻加工的非生食冻罗非鱼片。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- 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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.87 食品中磷的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定

3 要求

3.1 原料及辅料

3.1.1 原料

所用原料应为健康、无污染的可供人类食用的活体罗非鱼。加工前原料鱼应在洁净的淡水池中暂养 2 h 以上。

3.1.2 辅料

所用食品添加剂的品种和用量应符合 GB 2760 的规定。

3.2 加工要求

3.2.1 生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 SC/T 3009 的规定。

3.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。