



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22180—2008

---

## 冻裹面包屑鱼

**Quick frozen fish fillets-breaded or in batter**

(CODEX STAN 166—1989, Rev. 1—1995, Codex standard for quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets-breaded or in batter, MOD)

2008-07-16 发布

2008-11-01 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

本标准修改采用国际食品法典标准 CODEX STAN 166—1989, Rev. 1—1995《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)。本标准章条编号与 CODEX STAN 166—1995 章条编号对照参见附录 A, 本标准与 CODEX STAN 166—1995 技术性差异及其原因参见附录 B。

本标准的附录 D、附录 E 为规范性附录, 附录 A、附录 B、附录 C 为资料性附录。

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归口。

本标准起草单位: 国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人: 王联珠、翟毓秀、李晓川、孙建华、路世勇、陈远惠、江艳华。

# 冻裹面包屑鱼

## 1 范围

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

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 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 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4789.30 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- 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 5009.45—2003 水产品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)
- GB 7099 糕点、面包卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 10146 食用动物油脂卫生标准
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**鱼条 fish stick; fish finger**

包括外层包衣在内,重量为 20 g~50 g,形状上其长度不小于最大宽度的 3 倍的产品。每条的厚度不小于 10 mm。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。