

ICS 67.120.30
B 51



中华人民共和国国家标准

GB/T 18108—2000

鲜 海 水 鱼

Fresh marine fish

2000-05-19 发布

2000-08-01 实施

国家质量技术监督局 发布

前 言

本标准对鲜海水鱼的一般通用要求参照国际食品法典委员会标准 CAC/RCP 9—1976《鲜鱼卫生操作规范》，感官及水煮试验参照美国联邦法规 50 CFR Part 261《野生动物与水产品 整条或处理过的鱼的分级标准》，抽样方法参照加拿大(水产品)质量管理纲要(QMP)的要求，样品处理参照《美国公定分析方法》(AOAC,1990 年第十五版)。

本标准由农业部渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院黄海水产研究所归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所。

本标准主要起草人：王联珠、李晓川、陈远惠。

中华人民共和国国家标准

鲜海水鱼

GB/T 18108—2000

Fresh marine fish

1 范围

本标准规定了鲜海水鱼的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于捕获后未经加工处理的鲜海水鱼、冰鲜海水鱼和仅去内脏而未作其他处理的鲜海水鱼。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2733—1994 海水鱼类卫生标准

GB 2762—1994 食品中汞限量卫生标准

GB 2763—1981 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准

GB 4810—1994 食品中砷限量卫生标准

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 5009.44—1996 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.45—1996 水产品卫生标准的分析方法

3 要求

3.1 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	一 级	二 级	三 级
鱼体外观	鱼体硬直、完整,无破肚,具有鲜鱼固有色泽,色泽明亮,花纹清晰,鳞片紧贴鱼体	鱼体稍软,完整,无破肚,具鲜鱼固有色泽,色泽稍暗,花纹较清晰,鳞片略有脱落	鱼体较软,基本完整,允许中上层鱼稍有破肚,鱼体色泽较暗,花纹较清晰,鳞片局部脱落,与鱼体连接稍松弛
肌肉	肌肉组织紧密有弹性,切面有光泽,肌纤维清晰	肌肉组织较紧密,有弹性,肌纤维清晰	肌肉组织尚紧密,弹性较差,肌纤维较清晰
眼球	眼球饱满,角膜透明明亮	眼球平坦,角膜稍混浊	眼球稍凹陷,角膜较混浊
鳃	鳃丝清晰,色鲜红,有少量粘液	鳃丝清晰,色暗红,有些粘液	鳃丝较清晰,色粉红到褐色,有粘液覆盖
气味	体表和鳃丝具正常鱼特有气味,新鲜	体表和鳃丝具正常鱼腥味,无油脂酸败味及异味	允许鳃丝有轻微异味,但无臭味、氨味
杂质	无外来杂质,去内脏鱼腹部无黑膜		无外来杂质,允许去内脏鱼腹部稍有黑膜

国家质量技术监督局 2000-05-19 批准

2000-08-01 实施