



中华人民共和国国家标准

GB/T 36187—2024

代替 GB/T 36187—2018

冷冻鱼糜

Frozen surimi

(ISO 23855:2021, Frozen surimi—Specification, MOD)

2024-09-29 发布

2025-04-01 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。

本文件代替 GB/T 36187—2018《冷冻鱼糜》，与 GB/T 36187—2018 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了原辅料（见4.1，2018年版的4.1）；
- 删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容（见2018年版的4.3、4.4、4.7、5.9、7.1、7.2.1）；
- 更改了感官要求及相应的试验方法（见4.3、5.1，2018年版的4.5、5.1）；
- 增加了蛋清指标及相应的试验方法（见4.4、5.2.8、附录H）；
- 更改了判定规则的要求（见6.3，2018年版的6.3）；
- 更改了标识、包装、运输、贮存的要求（见第7章，2018年版的第7章）。

本文件修改采用 ISO 23855:2021《冷冻鱼糜 规范》。

本文件与 ISO 23855:2021 相比，在结构上有较多调整，两个文件之间的结构编号变化对照一览表见附录 A。

本文件与 ISO 23855:2021 相比，存在较多技术差异，在所涉及的条款的外侧页边空白位置用垂直单线（|）进行了标示。这些技术差异及其原因一览表见附录 B。

本文件做了下列编辑性改动：

- 为与现有标准协调，将标准名称改为《冷冻鱼糜》。

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、浙江源泰水产食品有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、福建省农业科学院农业工程技术研究所、胜田（福清）食品有限公司、中国海洋大学。

本文件主要起草人：朱文嘉、郭莹莹、王联珠、李振兴、万硕、姚琳、张利军、李娜、江艳华、杨青、赖谱富、秦智慧、施捷、牛咏卫、胡程鹏、位正鹏、胡正红。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2018年首次发布为GB/T 36187—2018；
- 本次为第一次修订。

冷 冻 鱼 糜

1 范围

本文件规定了冷冻鱼糜的原辅料、感官、理化指标和净含量的要求，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、贮存。

本文件适用于冷冻鱼糜的加工、生产和销售。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.237—2016 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/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/T 18108 鲜海水鱼通则
GB/T 18109 冻鱼（GB/T 18109—2011，CODEX STAN 36—1981,Rev.1—1995,MOD）
GB/T 30891 水产品抽样规范
GB/T 36193 水产品加工术语
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SC/T 3035 水产品包装、标识通则

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

冷冻鱼糜 **frozen surimi**

以鱼类为原料，经预处理、清洗、采肉、漂洗、精滤、脱水、混合、速冻等工序生产的产品，主要作为加工鱼糜制品的原料。

[来源：GB/T 36193—2018，10.1，有修改]

3.2

白度 **whiteness**

鱼糜白色的程度。

注：白度值越大，则鱼糜白色的程度越大。

3.3

抗冻剂 **cryoprotectant**

为减缓或防止速冻、冻藏过程中鱼肉蛋白冷冻变性的食品配料或食品添加剂。