

ICS 67.120.30
CCS X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 45061—2024

冻鱼片

Frozen fish fillets

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、中国水产科学研究院南海水产研究所、安井食品集团股份有限公司、浙江天和水产股份有限公司、烟台海裕食品有限公司、珠海强竞供应链管理集团有限公司、广东海兰图环境技术研究有限公司、广州禄仕食品有限公司、上海海洋大学。

本文件主要起草人：李娜、王联珠、杨贤庆、赵建博、赵永强、郭莹莹、朱文嘉、余训新、王大军、江艳华、姚琳、马海霞、刘强、姜胜、余文海、施文正、张淑敏、王小娟。

冻 鱼 片

1 范围

本文件规定了冻鱼片的原料要求、加工用水、感官要求、理化指标和净含量等,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。

本文件适用于冻鱼片的加工和销售。

本文件不适用于冻罗非鱼片。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 18108 鲜海水鱼通则
- GB/T 18109 冻鱼
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36193—2018 水产品加工术语
- GB/T 37062 水产品感官评价指南
- 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
- SC/T 3054 冷冻水产品冰衣限量

3 术语和定义

GB/T 36193—2018 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻鱼片 frozen fish fillet

沿着与鱼脊骨平行的方向从鱼体上剖切得到的片状鱼肉,带皮或无皮,经速冻而成的产品。

3.2

干耗 deep dehydration

在冻藏过程中由于过度损失水分,鱼肉表面出现异常的白色或黄色,并渗透到表层以下,影响产品外观和品质的现象。

[来源:GB/T 36193—2018,6.21,有修改]

4 原料要求

原料应为品质良好的活鱼、鲜鱼或冻鱼。活鱼应健康、活力强、无污染。鲜海水鱼应符合 GB/T 18108 的规定,冻鱼应符合 GB/T 18109 的规定。