



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22180—2024

代替 GB/T 22180—2014

## 速冻裹衣鱼

Quick frozen coated fish

[CODEX STAN 166—1989, Rev.3—2017 Codex standard for quick frozen fish sticks (fish fingers), fish portions and fish fillets-breaded or in batter, MOD]

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。

本文件代替 GB/T 22180—2014《冻裹面包屑鱼》，与 GB/T 22180—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容(见 2014 年版的 4.1.1、4.1.2、4.1.3、4.2、4.6、5.6、5.7、7.1)；
- 更改了加工要求(见 4.3,2014 年版的 4.3)；
- 更改了色泽、油炸后品质、鱼刺的感官要求(见 4.4,2014 年版的 4.4)；
- 更改了鱼肉含量指标(见 4.5,2014 年版的 4.5)；
- 增加了鱼刺检验方法(见 5.1.3)；
- 更改了判定规则的具体要求(见 6.3,2014 年版的 6.3)；
- 更改了标识的具体要求(见 7.1,2014 年版的 7.1)；
- 更改了包装的具体要求(见 7.2,2014 年版的 7.2)；
- 更改了运输中的温度要求(见 7.3,2014 年版的 7.3)；
- 更改了贮存的温度要求(见 7.4,2014 年版的 7.4)。

本文件修改采用 CODEX STAN 166—1989,Rev.3—2017《速冻裹面包屑或挂浆鱼条、鱼块和鱼片标准》。

本文件与 CODEX STAN 166—1989,Rev.3—2017 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 CODEX STAN 166—1989,Rev.3—2017 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《速冻裹衣鱼》。

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、大连瑞驰食品有限公司、广东恒兴集团有限公司、山东美佳集团有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、浙江融创食品工业有限公司、浙江大学舟山海洋研究中心、山东省海洋科学研究院、肇庆恒兴水产科技有限公司。

本文件主要起草人：郭莹莹、朱文嘉、王联珠、邓恩堂、陈康健、刘天红、刘波、李娜、姚琳、江艳华、谭志军、李文刚、毕迎斌、徐剑宏、余海霞、陈升、王金梅、孙爱华、江燕、黎秋光。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 22180—2008,2014 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

# 速冻裹衣鱼

## 1 范围

本文件规定了速冻裹衣鱼的原辅料、加工用水、加工要求、感官要求、理化指标和净含量,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。

本文件适用于鱼片、鱼条、鱼块等经挂浆和/或裹糠(粉)、预炸或不预炸、速冻等工艺制成的非即食产品的加工和销售。

## 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/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 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36193—2018 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—2018 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **鱼片 fish fillet**

沿着与鱼脊骨平行的方向从鱼体上剖切得到的形状或尺寸不规则的片状鱼肉,带皮或无皮。

注:切下来的鱼片进行接合或修补得到形状或尺寸规则的鱼肉。

[来源:GB/T 36193—2018,4.15,有修改]

### 3.2

#### **鱼块 fish portion**

由鱼片(3.1)和/或碎鱼肉加工而成的块状鱼肉。

### 3.3

#### **鱼条 fishstick**

从鱼片(3.1)或鱼块(3.2)上切割得到的重量不大于 30 g、长度不小于最大宽度的 3 倍,且厚度不小于 10 mm 的指状鱼肉。

### 3.4

#### **裹衣 coating**

在鱼肉表面均匀挂浆和/或裹糠(粉)的加工过程。