



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30889—2014

---

## 冻 虾

Quick frozen shrimps or prawns

(CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995

Codex standard for quick frozen shrimps or prawns, MOD)

2014-09-30 发布

2015-03-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用重新起草法修改采用 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995《冻虾》。

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比,在结构上有较多调整,附录 A 中列出了本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比章条编号变化对照一览表。

本标准与 CODEX STAN 92—1981, Rev.1—1995 相比存在技术性差异,附录 B 中列出了相应技术性差异及其原因一览表。

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(SAC/TC 156/SC 3)归口。

本标准参加起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、山东出入境检验检疫局、山东好当家海洋发展股份有限公司、国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人:殷邦忠、王联珠、谭乐义、江艳华、翟毓秀、朱文嘉、郭莹莹、孙永军、孙建华、宋春丽。

# 冻 虾

## 1 范围

本标准界定了冻虾产品的术语和定义,规定了冻虾产品的试验方法、检验规则、标签、包装、运输和储存的要求。

本标准适用以对虾科(Penaeidae)、长额虾科(Pandalidae)、褐虾科(Crangonidae)、长臂虾科(Palaemonidae)为原料,加工的生的、预煮的、冻全虾、冻无头虾产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2721 食用盐卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 30891—2014 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 农业部公告第 235 号 动物性食品中兽药最高残留限量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 干耗 **deep dehydration**

产品表面积 10% 以上过度损失水分,表现为虾体表面呈现异常的白色、黄色,覆盖了肌肉本身的颜色,并已渗透至表层以下,如用刀或其他利器刮去,将明显影响产品外观。

### 3.2

#### 外来杂质 **foreign matter**

除包装材料外,样品中存在的、非虾体自身、可轻易辨别的物质。

### 3.3

#### 异味 **odour**

产品带有的明显的、持久的、表明腐败的气味及饲料引起的异味。

### 3.4

#### 变色 **discolouration**

产品中 25% 以上的虾体出现变色,表现为个体表面积 10% 以上的部分明显变黑、变绿、变黄或变红。