



中华人民共和国国家标准

GB/T 21289—2007

冻 烤 鳗

Frozen roasted eel

2007-12-27 发布

2008-03-01 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归口。

本标准起草单位：江苏省淡水水产研究所、江苏省水产质量检测中心、中华人民共和国江苏出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：费志良、吴光红、张美琴、蒋原、刘兆钧、沈美芳、葛家春。

冻 烤 鳗

1 范围

本标准规定了冻烤鳗的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以活鳗鲡(*Anguilla* sp.)为原料,经剖杀、去骨、去内脏、蒸煮、烤制后,经调味或不调味冷冻而成的冻烤鳗产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定
- SN 0206 出口活鳗鱼中■喹酸残留量检验方法
- SN 0208 出口肉中十种磺胺残留量检验方法

3 要求

3.1 原料鳗

原料鳗要求活体。

3.2 规格

整条冻烤鳗按每条质量划分规格;串块冻烤鳗按每串质量划分规格。

3.2.1 整条冻烤鳗

整条冻烤鳗的规格包装含量规定见表1。

表1 整条规格包装含量规定

规格代号	冻烤鳗质量/(g/条)	每箱成品包装含量	
		条数/(条/箱)	净含量
7L(30P)	$311_{-5}^0 \sim 360_{-5}^{+5}$	30	10 kg; 负偏差 ≤ 0.01 kg
6L(35P)	$271_{-5}^0 \sim 310_{-5}^{+5}$	35 ± 1	
5L(40P)	$236_{-5}^0 \sim 270_{-5}^{+5}$	40	
4L(45P)	$211_{-5}^0 \sim 235_{-5}^{+5}$	45 ± 1	
3L(50P)	$191_{-5}^0 \sim 210_{-5}^{+5}$	50	

表 1 (续)

规格代号	冻烤鳗质量/(g/条)	每箱成品包装含量	
		条数/(条/箱)	净含量
2L(55P)	176 ⁰ ₋₅ ~190 ⁺⁵ ₀	55±1	10 kg; 负偏差≤0.01 kg
L(60P)	156 ⁰ ₋₅ ~175 ⁺⁵ ₀	60	
M(70P)	136 ⁰ ₋₅ ~155 ⁺⁵ ₀	70	
S2(80P)	116 ⁰ ₋₅ ~135 ⁺⁵ ₀	80	
S1(90P)	106 ⁰ ₋₅ ~115 ⁺⁵ ₀	90	
2S2(100P)	96 ⁰ ₋₅ ~105 ⁺⁵ ₀	100	
2S1(110P)	86 ⁰ ₋₅ ~95 ⁺⁵ ₀	110	
3S(120P)	76 ⁰ ₋₅ ~85 ⁺⁵ ₀	120	
注 1: 每箱 2 盒, 每盒 5 kg。 注 2: P 表示条/kg。			

3.2.2 串块冻烤鳗

各规格的串块冻烤鳗每箱成品包装含量为 400 串, 其质量规定见表 2。

表 2 串块规格包装含量规定

规格/(g/串)	质量范围/(g/串)	规格/(g/串)	质量范围/(g/串)
60	56 ⁰ ₋₅ ~65 ⁺⁵ ₀	100	109 ⁰ ₋₅ ~112 ⁺⁵ ₀
70	61 ⁰ ₋₅ ~75 ⁺⁵ ₀	120	113 ⁰ ₋₅ ~129 ⁺⁵ ₀
80	76 ⁰ ₋₅ ~85 ⁺⁵ ₀	140	130 ⁰ ₋₅ ~150 ⁺⁵ ₀
90	81 ⁰ ₋₅ ~92 ⁺⁵ ₀	160	151 ⁰ ₋₅ ~170 ⁺⁵ ₀
100	93 ⁰ ₋₅ ~108 ⁺⁵ ₀		
注: 每箱 5 盒, 每盒 80 串。			

3.2.3 其他

冻烤鳗的规格质量及每箱成品包装含量, 合同中如有要求的按合同执行。

3.3 感官

冻烤鳗的感官要求见表 3。

表 3 感官要求

项 目	要 求
色 泽	原味烤鳗呈淡黄色, 调味烤鳗呈黄色、棕黄色或褐色, 有光泽感
组织形态	鱼片平整, 边缘无异常卷起; 烘烤焦斑均匀
滋味及气味	具有烤鳗特有的气味, 滋味鲜美、醇厚; 调味烤鳗咸甜适度、口感好; 无土腥味、腐败及其他异味
杂质	无外来杂质

3.4 净含量

净含量要求每 10 kg 样品的负偏差不大于 0.01 kg。

3.5 冻品中心温度

冻品中心温度不得高于 -18℃。

3.6 安全指标

安全指标要求见表4。

表4 安全指标

项 目	指 标
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
土霉素/(mg/kg)	≤ 0.1
■ 喹酸/(mg/kg)	≤ 0.3
磺胺类/(mg/kg)	≤ 0.1
禁用药物不得检出。	

3.7 微生物指标

微生物指标见表5。

项 目	指 标
细菌总数/(CFU/g)	1×10^5
大肠菌群/(MPN/100g)	0
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

4 试验方法

4.1 感官

4.1.1 外观

启箱后,戴上经消毒的医用乳胶手套,将试样平摊于洁净盘内,于光线充足、无异味的环境中,按表3逐条检验,观察鱼片色泽、组织状态是否均匀,调味料是否均匀,鱼片是否平整以及是否混有杂质。观察调味鳗鱼片是否具有经添加调味料后应有的口味。

4.1.2 口味

试样解冻后经微波加热,闻气味,尝口味。

4.2 规格

4.2.1 冻烤鳗规格及每箱成品包装含量

每箱成品净含量为毛重减去内、外包装物总重。检验时直接称重(不必解冻),先称毛重,后称包装物总重。

条(串)质量检验在操作台上进行,逐条(串)称重(不必解冻)。

4.2.2 净含量

按 SC/T 3017 的规定进行。

4.2.3 冻品中心温度

将样品放在 0℃~20℃ 的场所内,启箱后取中层的烤鳗,用钻头钻至样品几何中心部位,取出钻头,立即插入温度计,待温度计指示温度不再下降时,记录读数。

4.3 总汞

按 GB/T 5009.17 的规定进行。

4.4 土霉素

按 SC/T 3015 的规定进行。

4.5 喹酸

按 SN 0206 的规定进行。

4.6 磺胺类

按 SN 0208 的规定进行。

4.7 细菌总数

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

4.8 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

4.9 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

4.10 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

冻烤鳗以同一养殖池、同一天生产的同一品种的产品为一检验批。

5.1.2 抽样方法

每批抽取的样本以箱为单位,100 箱以内取 3 箱,以后每增加 100 箱(包括不足 100 箱)则加抽 1 箱。再从每箱内各随机抽取一个最小包装,样品总量不少于 1 kg。不足 1 kg 时,增加最小包装的抽样量。

5.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为规格、感官指标及微生物指标。

5.2.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 长期停产,恢复生产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验;
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- e) 国家质量监督检验检疫机构提出进行型式检验要求时。

5.3 判定规则

5.3.1 应检项目全部合格判为批产品合格。

5.3.2 检验中,若有一项检验结果不符合 3.2 和 3.3 的规定,可加倍抽样对该项进行复检,若仍不合格,则判该批产品不合格。

5.3.3 安全指标和微生物指标应全部符合 3.6 和 3.7 的规定,若有一项检验结果不合格,则判该批产品不合格,不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定。标志应清晰、易懂、醒目。合同另有规定的按合同执行。

6.2 包装

内包装用食品级塑料薄膜,塑料薄膜外加纸盒包装,塑料薄膜及包装用纸应无毒、无异味;外包装用瓦楞纸箱。内外包装紧密、完整、清洁、牢固、不破裂。

6.3 运输

采用专用冷藏车(箱),车厢内应清洁卫生,温度保持在 -18°C 以下,温度波动为 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。装卸应轻拿轻放快捷,不得与有污染的物品混装,不得日晒雨淋。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁的冷库内,库温保持在 -18°C 以下,有防水、防霉、防鼠、防虫害等措施,不得与有异味、有污染的物品一起堆放。

6.5 保质期

符合 6.4 规定的条件,在包装完整、未经启封的情况下,本产品的保质期为 2 年。
