

团 体 标 准

T/ZJBX 20—2025

冻虾仁

Frozen peeled shrimp or prawn

(征求意见稿)

2025 - 06 - 18 发布

2025 - 07 - 18 实施

湛江市标准化协会 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。

本文件由湛江市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：湛江市水产流通与加工协会、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、全国工商联水产业商会广东工作委员会、湛江市标准化协会、湛江国联水产开发股份有限公司。

本文件主要起草人：

冻虾仁

1 范围

本文件确立了冻虾仁的术语和定义，规定了冻虾仁的原辅料、感官、理化指标、净含量、生产加工过程卫生等要求，描述了对应的试验方法，给出了检验规则，同时对标签、标志、包装、运输、贮存作出了规定。

本文件适用于以鲜、冻虾为原料，经清洗、去头、去壳(或部分去壳)，去肠腺(或不去肠腺)、速冻等主要工艺制得的冻虾仁。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30889 冻虾
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB/T 36193 水产品加工术语
- GB/T 40963-2021 冻虾仁
- SC/T 3054-2020 冷冻水产品冰衣限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193、GB/T 40963 界定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

按照产品形状不同以及是否保留尾扇，将产品分为以下四类。

- a) 全去壳虾仁:将虾去头,去除全部甲壳、附肢及尾扇、去除或不去除肠腺得到的产品、分为去肠腺虾仁和不去肠腺虾仁。
- b) 凤尾虾:将虾去头,去除腹部甲壳及附肢,保留末节甲壳及尾扇,去除或不去除肠腺得到的产品。
- c) 蝴蝶虾:将虾去头,去除腹部甲壳及附肢,保留末节甲壳及尾扇,去肠腺,从背部切开,保持腹部肌肉连接,摊平呈蝴蝶状的产品。
- d) 虾球:保留2节或2节以上虾体的虾仁片段。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 原料虾

应符合 GB 2733、GB/T 30889 的规定。

5.1.2 食用盐

应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

5.1.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 产品规格

产品规格按个体大小划分,单位净重所含虾仁只数应与标示规格一致。每种规格个体大小应基本均匀,混入的小规格虾仁个体不应超过10%。

5.3 感官要求

5.3.1 冻结状态感官要求

冻结状态产品的感官应符合表1的规定。

表1 冻结状态感官要求

冻品名称	要求
块冻品	冻块应平整不破碎,冰被清洁并均匀盖过虾体,无软化现象;有要求时虾体应排列整齐
单冻品	虾仁个体完整,个体间易分离;包冰衣产品的冰衣完好,无融化现象

5.3.2 解冻后状态感官要求

解冻后产品的感官应符合表2的规定。

表2 解冻后产品感官要求

项目	要求
形态	个体形态完整,带尾的虾仁尾扇基本完整;全去壳虾仁呈自然弯曲状,蝴蝶虾呈对称的蝴蝶状,凤尾虾呈自然的凤尾状,虾球为两节或两节以上的虾段
色泽	具有虾仁固有的色泽
气味	具有虾仁固有的气味,无异味
组织	肉质紧密,组织饱满;水煮后,具有虾仁正常的鲜味,肌肉组织细腻,有弹性
杂质	无正常视力可见的外来杂质

5.4 品质缺陷数

每500g虾仁样品中出现的干耗、变色,破损虾仁,去壳不净,去肠腺不净,混入甲壳、附肢和虾须5项缺陷应符合表3的规定。

表3 品质缺陷数

缺陷名称	计量方式	优级品	合格品
干耗、变色	计数	≤3%	≤8%
破损虾仁 ^a	称重	≤9%	≤14%
去壳不净 ^b	称重	≤5%	≤8%
去肠腺不净 ^c	称重	≤5%	≤8%
混入甲壳、附肢和虾须	计数	≤3%	≤8%

^a 虾球产品除外。
^b 蝴蝶虾、凤尾虾产品除外。
^c 针对去肠腺虾仁产品。

5.5 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	指标/(°C)
冻品中心温度	≤-18

5.6 冰衣限量

散装称重销售的冻虾仁冰衣限量应符合表5的规定。

表5 冰衣限量

项目	指标/(%)
冰衣	≤18

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.7.2 其中食品添加剂磷酸及磷酸盐的品种及使用限量应符合表6的规定。

表6 磷酸及磷酸盐的使用和限量

磷酸及磷酸盐的品种	最大使用量/(g/kg) ^a
磷酸及磷酸盐[包括磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠), 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙]	5.0

^a 可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计。

5.8 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.9 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.10 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650, GB 31650.1 的规定。

5.11 净含量要求

定量包装的产品净含量应符合 JJF 1070 的规定。

6 生产卫生要求

应符合 GB 20941 的规定。

7 试验方法

7.1 规格

按 GB/T 40963-2021 中6.1规定的方法测定。

7.2 感官

按 GB/T 40963-2021 中6.2规定的方法测定。

7.3 冻品中心温度的测定

按 GB/T 40963-2021 中6.3规定的方法测定。

7.4 冰衣

按 SC/T 3054-2020 中第4章规定的方法测定。

7.5 磷酸及磷酸盐

按 GB 5009.256 规定的方法测定。

7.6 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

按 GB/T 30891 执行。

8.2 出厂检验

每组批产品出厂前应按本文件对产品规格、感官、冻品中心温度、磷酸及磷酸盐、净含量项目进行检验，检验合格后签发合格证，方可出厂。

8.3 型式检验

型式检验的项目应包括本文件规定的全部项目。出现下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 停产6个月以上，恢复生产时；
- b) 原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政主管机构提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少两次的周期性检验；
- f) 对质量有争议，需要仲裁时。

8.4 判定规则

8.4.1 检验结果全部符合本文件要求时，则该批产品判定合格。

8.4.2 检验项目如出现不合格时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。如仍有1项不合格，判定该批产品不符合本文件的规定。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 预包装食品应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，同时还应符合以下规定：

- a) 标签上的产品名称应注明虾的种类；
- b) 标签上应注明原料虾是养殖的还是捕捞的，以及产地的说明；
- c) 如果产品用海水镀冰衣，则应予以说明。

9.1.2 非预包装的产品的标签应标明产品名称、原料虾种类、冰衣量、批号、制造或分装厂商、地址以及贮藏条件。

9.1.3 运输包装储运标志按 GB/T 191 执行。

9.2 包装

9.2.1 包装容器采用纸质或塑料袋或其他符合食品安全卫生的材料，与食品直接接触的纸质应符合 GB 4806.8 的规定，与食品直接接触的塑料材质应符合 GB 4806.7 的规定。

9.2.2 外包装采用瓦楞纸箱或其他符合食品安全卫生的材料，外包装用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.3 产品应密封包装后装入纸箱。箱中产品应排列整齐，并放入产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁，无异味，防止日晒、虫害、有害物质的污染，不应靠近或接触有腐蚀性物质，不应与气味浓郁物品混运。

9.3.2 应在冷冻条件下运输，保持产品温度不高于 -15°C ，温度波动应保持在 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 内，运输过程中应避免挤压与碰撞。

9.4 贮存

9.4.1 应贮存在不高于 -18°C 的冷库中，库温波动应保持在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 内，库内应清洁卫生、无异味、有防鼠防虫设备，不应与有毒有害有腐蚀性物质同库存放。

9.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛，成品在仓库堆放时，应用垫板垫起，离地离墙堆放，堆放高度以纸箱或包装物不变形为宜。
