

中华人民共和国国家标准

GB/T 30894—2024

代替 GB/T 30894—2014

咸鱼

Salted fish



2024-06-29 发布

2025-01-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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 30894—2014《咸鱼》，与 GB/T 30894—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的相关内容（见2014年版的4.5、4.6、5.5、5.6）；
- 更改了原辅料要求（见 4.1，2014年版的4.1）；
- 增加了加工用水要求（见4.2）；
- 更改了理化指标要求（见4.4，2014年版的4.3）。

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南海水产研究所、浙江华才检测技术有限公司、百洋产业投资集团股份有限公司、四川威尔检测技术股份有限公司、安井食品集团股份有限公司、广东鱼兴港水产有限公司、珠海强竞供应链管理集团有限公司、阳江市永昊水产有限公司、山东美佳集团有限公司、福建省水产研究所、广东雨嘉水产食品有限公司。

本文件主要起草人：杨贤庆、郝淑贤、廖杰、黄丹、郑伟、刘强、马海霞、龙晓珊、魏涯、潘创、赵永强、董浩、冯仕苏、黄玉、刘康、农全安、刘智禹、郭晓华、陆田、张凤枰、杨天龙。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014年首次发布为GB/T 30894—2014；
- 本次为第一次修订。



咸 鱼

1 范围

本文件规定了咸鱼的原辅料、加工用水、感官、理化指标和净含量等的要求，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。
本文件适用于咸鱼的生产、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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 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 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料

原料鱼应品质良好，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。

4.1.2 食用盐

食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 香辛料调味品

香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 其他辅料

其他辅料应符合相应标准的规定。

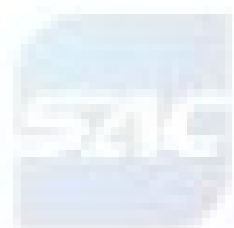
4.2 加工用水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合 GB 5749 的规定，清洁海水应符合 GB 5749 中微生物指标的要求且不含异物。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求



项 目	要 求
外观	具咸鱼应有的自然色泽，体表不发黏、无霉斑、无虫蛀，无红变、褐变及明显的油烧现象
肌肉	肌肉纤维清晰
气味	具咸鱼特有的气味，无油脂酸败味及异臭味
其他	无正常视力可见的外来杂质

4.4 理化指标

4.4.1 盐分

根据盐分含量将产品分为极低盐、低盐、中盐及高盐。盐分应符合表 2 的规定。

表 2 盐分要求

项 目	要 求			
盐分（以NaCl计）/%	极低盐	低盐	中盐	高盐
	≤4	>4~10	>10~20	>20

4.4.2 水分

根据水分含量将产品分为干咸鱼、半干咸鱼及高水分咸鱼。水分应符合表 3 的规定。

表 3 水分要求

项 目	要 求		
水分/（g/100 g）	干咸鱼	半干咸鱼	高水分咸鱼
	≤40	>40~50	>50~70

4.5 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，逐项进行感官检验。

5.2 理化检验

5.2.1 盐分

按 SC/T 3011 的规定执行。

5.2.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验项目为感官和净含量，检验合格签发合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.2.2 型式检验

有下列情况之一应进行型式检验，检验项目为本文件中规定的全部项目：

- a) 停产6个月以上，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) 国家行政监管部门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，仲裁需要时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合标示类别要求时，判定该批产品质量类别符合本文件中相应类别的规定。

6.3.2 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。若仍不合格，判定该批产品不符合本文件的规定。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

- 7.1.1 应符合 SC/T 3035 的规定，并明确标明盐分和水分范围，以及产品的贮存条件。
- 7.1.2 包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 7.1.3 实施可追溯的产品应有可追溯标识。

7.2 包装

- 7.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。
- 7.2.2 应按同一种类、同一类别包装，不应混装。
- 7.2.3 包装产品应排列整齐，并附产品合格证明。
- 7.2.4 包装应牢固、不易破损。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应清洁，无异味，不应靠近或接触有腐蚀性物质或其他有害物质。
- 7.3.2 运输过程中产品应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害，不应与气味浓郁物品混运。
- 7.3.3 根据产品特点选择适宜的运输条件。

7.4 贮存

- 7.4.1 包装后的产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、无异味的冷库内，防止虫害、有害物质的污染和其他损害。
 - 7.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与库墙距离不少于 30 cm，堆放高度宜使纸箱受压不变形。在进出货时，应做到先进先出。
 - 7.4.3 中、高盐产品温度宜不高于 4℃，低盐及极低盐产品宜贮存在不高于 -18℃ 的冷库内，库温波动应控制在±2℃。
-

www.bzxz.net

免费标准下载网