



中华人民共和国国家标准

GB/T 26940—2023

代替 GB/T 26940—2011

牡 蛎 干

Dried oysters

2023-12-28 发布

2024-07-01 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律、法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 26940—2011《牡蛎干》，与 GB/T 26940—2011 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 2011 年版的 3.1、3.6、3.7、4.3.3、4.3.4、4.3.5、4.4)；
- 更改了原料要求(见 4.1, 2011 年版的 3.1)；
- 增加了食用盐要求(见 4.2)；
- 删除了生产加工条件(见 2011 年版的 3.3)；
- 更改了感官要求及试验方法(见 5.2、6.2, 2011 年版的 3.5、4.2)；
- 增加了完整率指标及试验方法(见 5.3、6.3.1)；
- 更改了水分指标(见 5.3, 2011 年版的 3.6)；
- 更改了盐分指标的表述及试验方法(见 5.3、6.3.3, 2011 年版的 3.6、4.3.2)；
- 更改了抽样方法(见 7.2, 2011 年版的 5.1.2)；
- 更改了应进行型式检验的情况(见 7.3.2, 2011 年版的 5.2.2)；
- 更改了判定规则(见 7.4, 2011 年版的 5.3)；
- 更改了标识、包装要求(见 8.1, 2011 年版的 6.1、6.2)；
- 更改了运输、贮存要求(见 8.2、8.3, 2011 年版的 6.3、6.4)。

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：广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、湛江市食品药品检验所、广东省湛江市质量计量监督检测所、广东大神食品集团有限公司、广东海洋大学、福建省水产研究所、漳州市美丽家香食品股份有限公司、青岛市粮油质量检测中心和军队粮油供应中心、湛江市标准化协会。

本文件主要起草人：章建设、罗史南、高平、付光中、刘文侠、孔冬伟、朱国萍、伍彬、邓旗、林海生、郑弘业、陈元林、陈日檬、苏永昌、刘淑集、林建生、赖明威、叶梓颖、刁兴旺、谭惠仁、田迎新、朱珊、黄国方、廖建萌、黄和、雷晓凌、陈蕾、陈关胜。

本文件于 2011 年首次发布，本次为第一次修订。

牡 蛎 干

1 范围

本文件规定了牡蛎干的原辅料、产品规格、感官、理化指标和净含量要求,描述了相关的试验方法,给出了检验规则,并对标识、包装、运输和贮存要求做出了规定。

本文件适用于以活牡蛎(*Ostrea* spp.)为原料,经取肉、清洗、蒸煮或不蒸煮、干燥、分选等主要工序制成的牡蛎干。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36193 水产品加工术语
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- 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 界定的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料

4.1 牡蛎

活牡蛎应未受污染或经净化处理。

4.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 要求

5.1 产品规格

以每千克产品的粒数确定产品规格,同一规格的产品,大小基本均匀一致,规格划分应符合表 1 的