

ICS 67.120.30
X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 31814—2015

冻扇贝

Frozen scallop

2015-07-03 发布

2015-10-01 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。

本标准起草单位:中国水产科学研究院黄海水产研究所、獐子岛集团股份有限公司。

本标准主要起草人:王联珠、殷邦忠、赵世明、朱文嘉、宋春丽、郭莹莹、卢立娜、杜立群。

冻 扇 贝

1 范围

本标准规定了冻扇贝产品的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以栉孔扇贝(*Chlamys farreri*)、海湾扇贝(*Argopecten irradians*)、虾夷扇贝(*Patinopecten yessoensis*)为原料,经处理、速冻制成的产品。其他品种扇贝生产的相应产品可参照执行。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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

3 产品分类

产品分类见表 1。

表 1 产品分类

产品名称	产品特征
冻扇贝	带双壳或单壳、未去内脏的速冻扇贝
带裙边冻扇贝	单壳或无壳、去内脏、带裙边的速冻扇贝
带生殖腺冻扇贝	单壳或无壳、去内脏及裙边,带生殖腺的速冻扇贝的闭壳肌
冻扇贝柱	去壳、去内脏、裙边及生殖腺的速冻扇贝的闭壳肌

4 要求

4.1 原辅材料

4.1.1 扇贝

原料应新鲜,品质良好,符合 GB 2733 及相关标准法规的规定。