



中华人民共和国国家标准

GB/T 45059—2024

冻裹粉鱿鱼制品

Frozen squid products breaded or in batter

2024-12-31 发布

2025-07-01 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。

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(SAT/TC 156)归口。

本文件起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所、浙江大洋兴和食品有限公司、浙江恒和食品有限公司、荣成银海水产有限公司、浙江天和水产股份有限公司、丹东元一海产精制品有限公司、浙江大学舟山海洋研究中心、浙江省海洋水产研究所、山东省渔业发展和资源养护总站。

本文件主要起草人：朱文嘉、王联珠、郭莹莹、李娜、余海霞、姚琳、张小军、徐涛、牟伟丽、江艳华、项德胜、胡艺、余训新、高飞、马冬志、马姗姗、张建乔、刘晶。

冻裹粉鱿鱼制品

1 范围

本文件确立了冻裹粉鱿鱼制品的产品分类,规定了原辅料、加工用水、感官、理化指标和净含量等要求,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、贮存。

本文件适用于冻裹粉鱿鱼制品的加工和销售。

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 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3035 水产品包装、标识通则

SC/T 3122—2022 鱿鱼等级规格

3 术语和定义

GB/T 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

挂浆 wet coating

用面糊包裹的过程。

3.2

裹粉(糠) dry breaded

用粉(糠)覆盖的过程。

4 产品分类

4.1 冻裹粉鱿鱼

以鲜、冻枪乌贼科(Loliginidae)、柔鱼科(Ommastrephidae)等鱿鱼为主要原料,经预处理、调味或不调味、挂浆或不挂浆、裹粉(糠)或不裹粉(糠)、油炸或不油炸、速冻等工序制成的非即食冷冻产品。冻裹粉鱿鱼不应添加冷冻鱼糜或鲜冻鱼、虾、贝类等动物性水产品。

4.2 冻裹粉复合鱿鱼

以鲜、冻枪乌贼科(Loliginidae)、柔鱼科(Ommastrephidae)等鱿鱼为原料,经打浆或切碎后与冷冻