



中华人民共和国国家标准

GB/T 35375—2024

代替 GB/T 35375—2017

冻 银 鱼

Frozen whitebait

2024-10-26 发布

2025-05-01 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。

本文件代替 GB/T 35375—2017《冻银鱼》，与 GB/T 35375—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了加工要求(见 2017 年版的 3.1)；
- 删除了涉及食品安全指标和要求的相关内容(见 2017 年版的 3.3、3.7、4.5、4.6)；
- 更改了原料要求(见 4.1, 2017 年版的 3.2.1)；
- 更改了规格要求(见 4.3, 2017 年版的 3.5)；
- 更改了解冻后产品要求(见 4.4.2, 2017 年版的 3.4.2)；
- 更改了规格的试验方法(见 5.1, 2017 年版的 4.2)；
- 更改了挥发性盐基氮的试验方法(见 5.4, 2017 年版的 4.4)。

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：江苏省淡水水产研究所、河海大学、安徽富煌三珍食品集团有限公司、中国水产科学研究院南海水产研究所。

本文件主要起草人：张美琴、高天珩、倪宝友、邵俊杰、杨洪生、孟勇、吴光红、黄鸿兵、王明华、万金娟、杨贤庆、马海霞。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2017 年首次发布为 GB/T 35375—2017；
- 本次为第一次修订。

冻 银 鱼

1 范围

本文件规定了冻银鱼的原料、加工用水、规格、感官要求、理化指标和净含量等要求,描述了相应的试验方法,给出了检验规则,同时规定了标识、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于以大银鱼属(*Protosalanx* Regan)、新银鱼属(*Neosalanx* Wakiya et Takahasi)、间银鱼属(*Hemisalanx* Regan)等新鲜银鱼为原料,经冷冻加工制成的产品。

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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

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

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

黄条 **whitebait with yellow stripe**

体内消化道呈黄色的银鱼。

4 要求

4.1 原料

应新鲜,品质良好,无污染。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 规格

按鱼体全长和每千克银鱼数量划分,见附录 A。