



中华人民共和国国家标准

GB/T 30947—2014

罐装冷藏蟹肉

Prepackaged chilled crab meat

2014-07-08 发布

2015-01-19 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(SAT/TC 156/SC 3)归口。

本标准起草单位：福建省水产研究所、农业部水产品质量监督检验测试中心(厦门)、漳州市海洋与渔业局、厦门出入境检验检疫局、北京市水产技术推广站。

本标准主要起草人：吴成业、刘智禹、郭建兴、钱卓真、刘淑集、苏永昌、曹爱英、庄婉。

罐 装 冷 藏 蟹 肉

1 范围

本标准规定了经巴氏灭菌的罐装冷藏蟹肉产品的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜、冻梭子蟹(*Portunus trituberculatus*)、雪蟹(*Chionoecetes opilio*)为原料,经蒸煮、剔肉、装罐、巴氏灭菌、冷藏等工序所制成的罐装冷藏蟹肉产品。其他罐装熟蟹肉产品可参照执行。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 10132—2005 鱼糜制品卫生标准

GB 14939 鱼类罐头卫生标准

GB/T 20941 水产食品加工企业良好操作规范

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

SC/T 3016 水产品抽样方法

SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定

JJF 1070—2005 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》(2005)

3 要求

3.1 加工场地要求

罐装冷藏蟹肉的加工场地应符合 GB/T 20941 和 GB/T 27304 的规定。

3.2 加工用水要求

加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 食品添加剂要求

加工中使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3.4 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。