

ICS 67.120.30  
CCS X 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 40963—2021

---

## 冻 虾 仁

Frozen peeled shrimp or prawn

2021-11-26 发布

2022-06-01 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(SAC/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、山东好当家海洋发展股份有限公司、正大水产(厦门)有限公司、广东虹宝水产开发股份有限公司、浙江天和水产股份有限公司、山东美佳集团有限公司、湛江国联水产开发股份有限公司、广东恒兴集团有限公司、福建安井食品股份有限公司。

本文件主要起草人：郭莹莹、王联珠、江艳华、孙永军、吴增伟、张磊、余利康、郭晓华、陈志锋、姚琳、赵艳芳、陈康健、陈东清、李娜、卢立娜、蒋昕。

# 冻 虾 仁

## 1 范围

本文件规定了冻虾仁的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和储存。

本文件适用于以对虾科(Penaeidae)、长额虾科(Pandalidae)、褐虾科(Crangonidae)、长臂虾科(Palaemonidae)、管鞭虾科(Solenoceridae)等虾为原料,经清洗、去头、去壳(或部分去壳)、去肠腺(或不去肠腺)、速冻等工艺得到的产品。以其他品种虾为原料加工的冻虾仁参照执行。

## 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 30889 冻虾
- GB/T 30891 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 术语和定义

GB/T 30889 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**冻虾仁** **frozen peeled shrimp or prawn**

将虾去头、去壳(或部分去壳)、去肠腺(或不去肠腺)、速冻等工艺得到的产品。

### 3.2

**破损虾仁** **broken peeled shrimp or prawn**

仅保留小于2节虾体的残缺虾仁或去壳加工时虾体撕损部位尺寸超过虾体撕损处厚度三分之一的撕损虾仁。

### 3.3

**干耗** **dehydration**

冷冻水产品 在冻藏过程中由于升华失去水分,表面出现异常的白色或黄色,并渗透到表层以下,影响水产品外观和品质的现象。

[来源:GB/T 36193—2018,6.21,有修改]

### 3.4

**变色** **discolouration**

产品中25%以上的虾体出现颜色变化,表现为个体表面积10%以上的部分出现明显变黄或变红,