



中华人民共和国国家标准

GB/T 44980—2024



冻 虾 滑

Frozen shrimp paste

2024-12-31 发布

2025-07-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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、安井食品集团股份有限公司、北海速虾记食品有限公司、正大水产(厦门)有限公司、广东虹宝水产开发股份有限公司、浙江恒和食品有限公司、北海玖嘉久食品有限公司、浙江省海洋水产研究所、上海海洋大学、中国轻工企业投资发展协会。

本文件主要起草人：李娜、朱文嘉、王燕、周文果、王联珠、郭莹莹、江艳华、姚琳、程兴、田磊、胡艺、董庆远、何华萍、孙家丽、张小军、施文正、王小娟、包盛、刘旭。



冻 虾 滑

1 范围

本文件规定了冻虾滑的原辅料、加工用水、感官、理化、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、运输和贮存。

本文件适用于冻虾滑的加工和销售。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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
- GB/T 36193 水产品加工术语
- GB/T 40963 冻虾仁
- 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 36193 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻虾滑 frozen shrimp paste

以对虾科(Penaeidae)、长额虾科(Pandalidae)、褐虾科(Crangonidae)、长臂虾科(Palaemonidae)、管鞭虾科(solenoceridae)等整虾、虾仁或虾糜为主要原料(虾肉在配料中占比 50%以上),经预处理、破碎、调制、速冻等工艺加工而成的产品。

4 原辅料要求

4.1 原料

原料应品质良好。冻虾应符合 GB/T 30889 的规定,冻虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。

4.2 辅料

食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。其他辅料应符合相应产品标准的规定。

5 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

6 要求

6.1 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽,同批产品色泽基本一致
组织形态	肉质紧密细腻,呈肉糜状,可含虾肉颗粒,无松散现象
气味	具有产品应有的气味,无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质
蒸煮后品质	具有产品应有的气味,肉质紧实有弹性,滋味鲜美

6.2 理化指标



应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100 g)	≤84.0
蛋白质/(g/100 g)	≥9.0
冻品中心温度/℃	≤-18

6.3 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

7.1.1 解冻

将样品装入薄膜袋中,密封后置于解冻容器内,由容器的底部平稳通入温度不高于 25 ℃的流动水,不时用手轻捏袋子里的样品至无硬块时为止。

7.1.2 常规检验

在光线充足、无异味的环境中,取约 100 g 解冻后试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按 6.1 的规定检验色泽、组织形态、气味和杂质。

7.1.3 蒸煮试验

在容器中加入 1 000 mL 饮用水煮沸。取约 100 g 解冻后试样,制成直径约 3 cm 的圆球加入沸水中,加盖煮 3 min~5 min,开盖嗅蒸汽气味,再品尝滋味和肉质。

7.2 理化检验

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 的方法检测。

7.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 的方法检测。

7.2.3 冻品中心温度

将预冷的温度计或测温仪探头插入包装的中心位置,待读数稳定后记录温度值。

7.2.4 净含量

按 JJF 1070 的方法检测。

8 检验规则

8.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

8.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验项目为感官、水分、冻品中心温度和净含量,检验合格后方可入库或出厂。

8.3.2 型式检验

检验项目为第 6 章规定的全部项目。有下列情况之一,应进行型式检验:

- a) 停产 6 个月以上,恢复生产时;
- b) 原料产地变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家行政监管部门提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少两次的周期性检验;
- f) 对质量有争议,仲裁需要时。

8.3.3 判定规则

8.3.3.1 检验项目全部合格时,判定该批产品质量符合本文件的规定。

8.3.3.2 检验项目出现不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准。若仍有不合格,判定该批产品不符合本文件的规定。

9 标识、包装、运输、贮存

9.1 标识

9.1.1 预包装产品标签应清晰标示虾肉占产品全部配料的百分比、食用方法、贮存条件。

9.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.3 实施可追溯的产品应有可追溯标识。

9.2 包装

9.2.1 应按同一种类、同一规格包装,不应混装。

9.2.2 包装的产品应排列整齐。

9.2.3 包装应牢固、防潮、不易破损。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、无异味,不应接触有腐蚀性物质或其他有害物质。

9.3.2 运输过程中产品应防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害,不应与气味浓郁物品混运。

9.3.3 运输应采用保温车船运输,运输过程中厢体温度不应高于 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于清洁、无异味的冷库内,防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。

9.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分垛存放,标示清楚,并用垫板垫起,与地面距离不少于 10 cm ,与墙壁距离不少于 30 cm ,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

9.4.3 冷冻库温度不应高于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$,库温波动应控制在 $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。