



# 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。

表 1 感官要求

项 目	游泳足肌肉	碎 肉
色 泽	肉质呈白色或米白色,色泽均匀	肉质呈米白色或灰白色
组织形态	肌肉纹理清晰,有弹性,圆心肉形态完整	肌肉纹理基本清晰但较松软,片型基本完整
气 味	具有自然鲜美的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	
碎 壳	不得含有 1 cm 以上的硬壳或软膜	

### 3.5 净含量要求

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(2005)附表 3 的规定。

### 3.6 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤15.0

### 3.7 安全卫生要求

化学污染物的规定应符合 GB 2762 的规定;微生物的规定应符合 GB 10132—2005 的规定;镀锡罐材中的锡应符合 GB 14939 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中,将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,检查色泽、组织形态、气味、杂质和碎壳。

### 4.2 净含量测定

净含量的测定按 JJF 1070—2005 附录 C 中规定的方法进行。

### 4.3 挥发性盐基氮的测定

挥发性盐基氮的测定按 SC/T 3032 规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批规则

以同一原料产地及生产条件基本相同、在同一天或同一班组生产的同一规格产品,组成一检验批,按批号抽样。

## 5.2 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

## 5.3 检验分类

### 5.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。检验项目为感官、净含量允差、挥发性盐基氮,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

### 5.3.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 长期停产,恢复生产时;
- b) 原料变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验。

## 5.4 判定规则

5.4.1 净含量允差按《定量包装商品计量监督管理办法》(2005)附表 3 进行判定。

5.4.2 所检项目的检验结果全部符合本标准要求的,判定为合格;所检项目中感官指标、挥发性盐基氮及化学污染物等理化指标的检验结果有一项或一项以上不符合本标准规定时,可使用备检样品对不合格项目复检,如复检结果仍不合格,则该批产品判定为不合格;微生物指标的检验结果中有一项指标不合格,则判该批产品不合格,不得复检。

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志

包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定,内包装的标签应符合 GB 7718 的规定。出口产品可执行进口国的相关规定。

### 6.2 包装

本品外包装采用瓦楞纸箱或纸箱包装;内包装采用食品用马口铁罐、聚乙烯塑料罐等容器包装。包装材料应对人体无毒无害,并具有良好的耐热、耐压和抗折裂性能。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生,禁止与有毒、有害、有异味物质混运。运输过程应保持蟹肉温度控制在 0℃~4℃ 以内。

### 6.4 贮存

6.4.1 产品应贮藏于 0℃~4℃ 以内的冷藏库,不得与有毒、有害、有异味物质共同存放。

6.4.2 不同品种,不同批次的产品应分别堆垛,并用木板垫起,垫板与地面间距 15 cm 以上、垛与墙体之间间隔 50 cm 以上,堆放高度以纸箱受压不变形、不高于冷风机高度为宜。

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
罐 装 冷 藏 蟹 肉  
GB/T 30947—2014

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235  
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

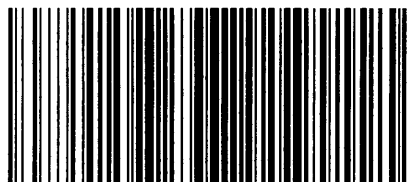
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 6 千字  
2014年9月第一版 2014年9月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-50029 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



GB/T 30947-2014