



中华人民共和国国家标准

GB/T 18108—2008
代替 GB/T 18108—2000

鲜 海 水 鱼

Fresh marine fish

2008-08-22 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
鲜 海 水 鱼
GB/T 18108—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

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 8 千字
2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

*

书号: 155066·1-34599

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)68533533

前 言

本标准代替 GB/T 18108—2000《鲜海水鱼》。

本标准与 GB/T 18108—2000 相比主要变化如下：

- 对“感官要求”的叙述进行了补充完善；
- 将“蒸煮试验”纳入“感官要求”中；
- 挥发性盐基氮指标删除了对板鳃鱼类的规定；
- 增加了甲基汞、铅、镉、多氯联苯、土霉素、磺胺类(总量)、氟甲砜霉素的限量指标；
- 删除了汞、六六六、滴滴涕的限量指标。

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归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所、中国水产科学研究院。

本标准主要起草人：王联珠、赵红萍、翟毓秀、冷凯良、刘天红。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 18108—2000。

鲜海水鱼

1 范围

本标准规定了鲜海水鱼的技术要求、试验方法、检验规则以及标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于捕获后未经加工处理的鲜海水鱼、冰鲜海水鱼和仅去内脏而未作其他处理的鲜海水鱼。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.45—2003 水产品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定

SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定

SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

SC/T 3032 水产品中挥发性盐基氮的测定

农业部 958 号公告-12-2007 水产品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱法

农业部 958 号公告-13-2007 水产品中氯霉素、甲砒霉素、氟甲砒霉素残留量的测定 气相色谱法

3 要求

3.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

| 项目 | 一 级 | 二 级 | 三 级 |
|----|--|---|---|
| 鱼体 | 鱼体硬直、完整，无破肚，具有鲜鱼固有色泽，色泽明亮，花纹清晰，有鳞鱼的鳞片紧贴鱼体无脱落 | 鱼体稍软，完整，无破肚，具鲜鱼固有色泽，色泽稍暗，花纹较清晰，有鳞鱼的鳞片略有脱落 | 鱼体较软，基本完整，允许中上层鱼稍有破肚，鱼体色泽较暗，花纹较清晰，有鳞鱼的鳞片局部脱落，与鱼体连接稍松弛 |
| 肌肉 | 肌肉组织紧密有弹性，切面有光泽，肌纤维清晰 | 肌肉组织较紧密，有弹性，肌纤维清晰 | 肌肉组织尚紧密，弹性较差，肌纤维较清晰 |
| 眼球 | 眼球饱满，角膜清晰明亮 | 眼球平坦，角膜较明亮 | 眼球略有凹陷，角膜稍混浊 |
| 鳃 | 鳃丝清晰，色鲜红，有少量粘液 | 鳃丝清晰，色暗红，有些粘液 | 鳃丝较清晰，色粉红到褐色，有粘液覆盖 |