



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30894—2024

代替 GB/T 30894—2014

## 咸 鱼

Salted fish

2024-06-29 发布

2025-01-01 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。

本文件代替 GB/T 30894—2014《咸鱼》，与 GB/T 30894—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了涉及食品安全指标的相关内容（见2014年版的4.5、4.6、5.5、5.6）；
- 更改了原辅料要求（见 4.1，2014年版的4.1）；
- 增加了加工用水要求（见4.2）；
- 更改了理化指标要求（见4.4，2014年版的4.3）。

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南海水产研究所、浙江华才检测技术有限公司、百洋产业投资集团股份有限公司、四川威尔检测技术股份有限公司、安井食品集团股份有限公司、广东鱼兴港水产有限公司、珠海强竞供应链管理集团有限公司、阳江市永昊水产有限公司、山东美佳集团有限公司、福建省水产研究所、广东雨嘉水产食品有限公司。

本文件主要起草人：杨贤庆、郝淑贤、廖杰、黄丹、郑伟、刘强、马海霞、龙晓珊、魏涯、潘创、赵永强、董浩、冯仕苏、黄玉、刘康、农全安、刘智禹、郭晓华、陆田、张凤枰、杨天龙。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014年首次发布为GB/T 30894—2014；
- 本次为第一次修订。

# 咸 鱼

## 1 范围

本文件规定了咸鱼的原辅料、加工用水、感官、理化指标和净含量等的要求，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。

本文件适用于咸鱼的生产、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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18108 鲜海水鱼通则
- GB/T 18109 冻鱼
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36193 水产品加工术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则

## 3 术语和定义

GB/T 36193界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

#### 4.1.1 原料

原料鱼应品质良好，无污染。鲜海水鱼应符合 GB/T 18108 的规定，冻鱼应符合 GB/T 18109 的规定。

#### 4.1.2 食用盐

食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。