



中华人民共和国国家标准

GB/T 21672—2024

代替 GB/T 21672—2014

速冻裹衣虾

Quick frozen coated shrimp or prawn

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 21672—2014《冻裹面包屑虾》，与 GB/T 21672—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和要求的相关内容（见2014年版的4.1.1、4.1.2、4.1.4、4.2、4.6、5.5、5.6、7.1、7.2.1）；
- 更改了原辅料（见4.1，2014年版的4.1）；
- 删除了加工要求（见2014年版的4.3）；
- 更改了感官要求及相应的试验方法（见4.3、5.1，2014年版的4.4、5.1、5.2）；
- 更改了虾肉含量指标（见4.4，2014年版的4.5）；
- 更改了判定规则的要求（见6.3，2014年版的6.3）；
- 更改了标识、包装、运输、贮存的要求（见第7章，2014年版的第7章）。

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（SAT/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、日照佳天下食品有限公司、正大水产（厦门）有限公司、蓬莱汇洋食品有限公司、浙江工业大学、湛江市食品药品检验所。

本文件主要起草人：朱文嘉、郭莹莹、王联珠、周绪霞、江艳华、李娜、姚琳、高平、李有钢、黄超、王明丽、丁玉庭、董浩、孙盛娟。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008年首次发布为GB/T 21672—2008，2014年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

速冻裹衣虾

1 范围

本文件规定了速冻裹衣虾的原辅料、加工用水、感官、理化指标和净含量等要求，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、贮存。

本文件适用于新鲜或速冻的虾仁、凤尾虾、蝴蝶虾、虾球等经挂浆和/或裹糠（粉）、预炸或不预炸、速冻等工艺制成的非即食产品的生产、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 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
- 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

原料应为新鲜或速冻的虾、虾仁等，冻虾应符合 GB/T 30889 的规定，冻虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。

4.1.2 裹衣用糠（粉）

裹衣用糠（粉）应符合相应产品标准的规定。

4.1.3 加工用油

加工用油应符合相应产品标准的规定。