

ICS 67.120.30
CCS X 20



中华人民共和国国家标准

GB/T 40962—2021

干 鲍 鱼

Dried boiled abalone

2021-11-26 发布

2022-06-01 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。

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、山东好当家海洋发展股份有限公司、山东美佳集团有限公司、广州星厨艺贸易有限公司、广东海洋大学、三亚热带水产研究院。

本文件主要起草人：李来好、陈胜军、杨贤庆、马海霞、孙永军、郭晓华、杨少玲、秦小明、张亚秀、赵永强、李春生、周胜杰。

干 鲍 鱼

1 范围

本文件规定了干鲍鱼的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以鲜活或冻鲍鱼(*Haliotis* Spp.)为原料,经去壳、去内脏、煮制、干燥、整形等工序加工而成的干产品。

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 30891—2014 水产品抽样规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 加工用水

加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
形态	体形完整,基本无损伤,无外套膜及内脏附着;足底完整,呈自然弯曲,贝柱切面较平整,足裙边明显并环绕一周(参见附录 A)
色泽	浅黄或浅褐色,具鲍鱼固有光泽,色泽和盐霜均匀
气味	具鲍鱼固有气味,无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质