



中华人民共和国国家标准

GB/T 21290—2025

代替 GB/T 21290—2018

冻罗非鱼片

Frozen tilapia fillets

2025-03-28 发布

2025-10-01 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 21290—2018《冻罗非鱼片》，与 GB/T 21290—2018 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了原料、产品规格和感官要求(见 4.1、4.3、4.4, 2018 年版的 3.1、3.3、3.4)；
- 删除了人员、环境、车间等要求(见 2018 年版的 3.2.1 和 3.2.3)；
- 更改了理化指标，删除了挥发性盐基氮要求和试验方法，增加了水分要求和试验方法(见 4.5 和 5.3, 2018 年版的 3.5 和 4.2.2)；
- 增加了冰衣限量要求和试验方法(见 4.7)；
- 删除了安全指标要求和试验方法(见 2018 年版的 3.7、4.4)；
- 删除了完全解冻的试验方法(见 2018 年版的 4.1.2)；
- 更改了解冻后感官检验的试验方法(见 5.1.2, 2018 年版的 4.1.3)；
- 更改了冻品中心温度测定的试验方法(见 5.2, 2018 年版的 4.2.1)；
- 更改了出厂检验、判定规则的要求(见 6.2.1、6.3, 2018 年版的 5.2.2、5.3)；
- 更改了标识、包装、运输、贮存的要求(见第 7 章, 2018 年版的第 6 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(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、广东恒兴集团有限公司、广州禄仕食品有限公司、安井食品集团股份有限公司、浙江华才检测技术有限公司、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、百洋产业投资集团股份有限公司、山东美佳集团有限公司、广东雨嘉水产食品有限公司、肇庆恒兴水产科技有限公司。

本文件主要起草人：杨贤庆、张清苗、郝淑贤、马海霞、赵永强、余文海、廖杰、董浩、刘康、陈康健、刘强、郑伟、农全安、陈胜军、魏涯、黄卉、潘创、龙晓珊、杨天龙、陈升、郭晓华、陆田、岑剑伟、李来好。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007 年首次发布为 GB/T 21290—2007, 2018 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

冻 罗 非 鱼 片

1 范围

本文件规定了冻罗非鱼片的原料、生产用水、产品规格、感官、理化指标和净含量等要求,描述了相应的试验方法,给出了检验规则,同时规定了标识、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于以活罗非鱼(*Oreochromis* spp.)为原料,经分拣、清洗、剖片、修整、速冻等工序生产的冻罗非鱼片。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 36193 水产品加工术语
- GB/T 37062 水产品感官评价指南
- 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
- SC/T 3054 冷冻水产品冰衣限量

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 原料

原料鱼应为健康、无污染的活罗非鱼。

4.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 产品规格

按鱼片重量大小划分为六个规格: ≥ 50 、 $> 50 \sim 100$ 、 $> 100 \sim 150$ 、 $> 150 \sim 200$ 、 $> 200 \sim 250$ 、 > 250 ,单位为克(g)。

4.4 感官要求

应符合表 1 的规定。