

ISO 17648

Quick-frozen coated aquatic products – Specification

急速冷凍コーティング水産物－仕様

1. 規格の概要（仮訳）

当該文書は、急速冷凍されたコーティング水産物の要求事項及び品質管理のための試験方法を規定する。また、包装、表示、保管及び輸送に関する要求事項も規定する。

当該文書は、主に前処理、バター液及び／またはパン粉による湿式及び／または乾式コーティング、そして急速冷凍によって製造された、魚類、甲殻類、頭足類、またはその他の水生動物の単一種から製造された生のまたは調理済みの製品に適用される。

2. 発行状況等

2022年4月に新規作業項目として承認され、2025年5月に第1版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

序文

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 製品分類

5 要求事項

5.1 原材料及び補助材料

5.2 加工処理の要求事項

5.3 官能的要求事項

5.4 物理化学的的要求事項

5.5 内容量

5.6 食品添加物の使用の要求事項

5.7 衛生要求事項

6 試験方法

6.1 一般

6.2 解凍

6.3 調理方法

6.4 官能評価

6.5 物理化学的的要求事項の試験方法

6.6 内容量

7 包装、表示、保管及び輸送

7.1 包装

7.2 表示

7.3 保管

7.4 輸送

附属書 A(参考) 中心温度の測定

A.1 器具

A.2 操作手順

附属書 B(参考) 肉芯含有量の測定

B.1 原理

B.2 器具

B.3 手順

B.4 計算

参考文献