

ISO 23855

Frozen surimi — Specification

冷凍すり身 — 仕様

1. 規格の概要（仮訳）

当該文書は、冷凍すり身の要求事項と品質管理のための試験方法を規定している。また、包装、表示、保管、輸送の要求事項も規定している。

当該文書は、熱帯産及び冷水産すり身に適用される。

2. 発行状況等

2019年2月に新規作業項目として承認され、2021年9月に第1版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 要求事項

4.1 魚

4.2 処理要求事項

4.3 官能評価要求事項

4.4 物理化学的要求事項

4.5 凍結防止剤の使用要求事項

4.6 汚染物質

4.7 衛生要求事項

5 試験方法

5.1 一般

5.2 解凍手順

5.3 官能評価

5.4 物理化学的要求事項の試験方法

5.5 凍結防止剤の試験方法

6 包装、表示、保管、輸送

6.1 包装

6.2 表示

6.3 保管

6.4 輸送

附属書 A(参考) ゲル強度の測定

A.1 原理

A.2 器具

A.3 作業手順

附属書 B(参考) スポットの測定

B.1 作業手順

B.2 計算

附属書 C(参考) 中心温度の測定

C.1 器具

C.2 作業手順

附属書 D(参考) 白色度の測定

D.1 ハンター白色度(WH)

D.2 青色光輝度(Wb)

D.3 白色度値の変換とその他同等の方法