

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS XXXX—XXXX

预制菜 酸菜鱼

Prepared dish pickled fish

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
(征求意见稿)

预制菜 酸菜鱼

1 范围

本文件规定了预制菜酸菜鱼的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求。
本文件适用于预制菜酸菜鱼的生产 and 经营。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB/T 39947 食品包装选择及设计
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/GBAS 0019 安全基础要求 动物性水产品
T/GBAS XXXX 安全基础要求 速冻食品
T/GBAS XXXX 预包装食品标签标识指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜酸菜鱼 prepared dish pickled fish

以新鲜鱼片为主要原料，配以酸菜和其他辅料，经前处理、速冻、包装等工序制成的冷冻贮存的产品。

3.2

鱼片 fish fillets

以鲜活的鱼为原料，经暂养、前处理、剖片、调味、速冻、包装等工序制成的冷冻贮存的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鱼片

原料鱼应为鲜活、健康、清洁、无污染的鱼，安全指标应符合 T/GBAS 0019 的规定，养殖基地应取得供港澳备案或市场监管部门认可的资质，采取低温有氧运输，从原料基地到生产加工不超过24小时。不添加除水分保持剂外的食品添加剂。

4.1.2 水

加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食盐

食盐应符合 GB/T 5461 精制盐一级或以上的规定。

4.1.4 酸菜

酸菜应符合 GB 2714 的规定。

4.1.5 其他原辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 生产卫生要求

应符合 GB 31646 的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目		指标
鱼片	外观	鱼片表面无由干耗和脂肪氧化引起的明显发白、发黄等现象
	形态	鱼片边缘整齐，允许冻鱼块边缘的鱼片肉质有稍微的松散，允许个别鱼片有缺失，缺失部分应小于鱼片的一半
	色泽	具有鱼肉固有色泽，有光泽
	气味	具有鱼肉固有气味，无异味
	肌肉组织	肌肉组织紧密，有弹性
	杂质	无外来杂质，无残留内脏
酸菜鱼	口味还原度	具有产品对应菜肴应有的气味、滋味

4.4 品质指标

应符合表 2 的规定。

表 2 品质指标

项目		指标
鱼片	冻品中心温度/℃	≤ -18
	水分/%	≤ 86

项目			指标
	挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤	12
	组胺/ (mg/100g)	≤	20
酸菜	水分/ (g/100g)	≤	75
	总酸 (以乳酸计) / (g/100g)		0.8~2.0
	食盐含量 (以NaCl计) /%	≤	3
	亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤	3

4.5 安全指标

应符合 T/GBAS XXXX 中XXXX的规定。

4.6 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求分析

5.1.1 鱼片感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将解冻后的试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按表 1 中的要求对鱼片逐项进行检验。

5.1.2 烹饪后感官检验

将鱼片、酸菜和其他辅料根据标签标识的方法进行烹饪，按表 1 中的要求评价其口味还原度。

5.2 品质指标检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.2.2 冻品中心温度

将温度计插入样品最小包装的中心位置，至温度计指示的温度不再下降时，读数。

5.2.3 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 的规定执行。

5.2.4 组胺

按 GB 5009.208 的规定执行。

5.2.5 总酸

按 GB/T 12456 的规定执行。

5.2.6 食盐

按 GB 5009.44 的规定执行。

5.2.7 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 的规定执行。

5.3 安全指标检验

按 T/GBAS XXXX 中规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、冻品中心温度、挥发性盐基氮、组胺、食盐含量、总酸、亚硝酸盐和净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本文件规定时，判为不合格品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718 、 GB 28050、《食物及药物（成分组合及标签）规例》和《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》的要求，具体内容可参考 T/GBAS XXXX（预包装食品标签标识指南）的要求。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

应符合 GB/T 39947 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。冷链运输要求参考 T/GDCCA 001。

9.2 贮存

产品应贮存在配置具有异常报警功能的温湿度监测装置的冷库中。产品存放应与墙壁、地面保持适当的距离。贮存要求可参考 T/GDCCA 001。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 管理体系要求

生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

粤港澳大湾区标准促进会团体标准
(征求意见稿)

参 考 文 献

- [1] T/GDCCA 001 冷藏冷冻预包装食品流通作业规范
 - [2] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令 第75号）
 - [3] 食物及药物（成分组合及标签）规例（香港规例第132W章）
 - [4] 供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件（澳门特别行政区第50/92/M号法令）
-