

T/SCSJXH

团 体 标 准

T/SCSJXH 008—2024

鲟鱼子酱

Sturgeon caviar

2024 - 12 - 30 发布

2024 - 12 - 31 实施

四川省市场监督管理学会 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 分类与命名 2

5 技术要求 2

6 生产过程卫生要求 5

7 检验规则 5

8 标签、包装、运输、贮存 5

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。

本标准由本标准由四川润兆食品有限公司提出。

本标准由四川省市场监督管理学会归口。

本文件起草单位：四川润兆食品有限公司、四川省市场监管发展研究中心、四川省农业科学院水产研究所、四川农业大学。

本文件主要起草人：李军、卿勇、张斌、李强、王杰儒、李蝶、王方铃、余成霞、刘亚、陈德芳、张鑫、李志琼。

鲟鱼子酱

1 范围

本文件规定了鲟鱼子酱的术语和定义、分类与命名、技术要求、生产过程卫生要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以鳇属（*Huso*）、鲟属（*Acipenser*）等鲟科鱼类的鱼子为原料，经搓卵、除杂、拌盐、装罐等工序加工制成的可直接食用的鲟鱼子酱产品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB 4789.10-2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

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 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定

GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30891 水产品抽样规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

SC/T 3905-2011 鲟鱼籽酱

《出口水产品原料养殖场备案管理办法》（海关总署公告2024年第27号公告）

定量包装商品计量监督检验办法（国家市场监督管理总局令 2023 第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲟鱼子 sturgeon roe

由鲟鱼卵巢结缔组织分离出的卵。

[来源：SC/T 3905-2011，3.1，有修改]

3.2

鲟鱼子酱 sturgeon caviar

鲟鱼子经加盐或盐与食品添加剂混合物腌制而成的产品。

[来源：SC/T 3905-2011，3.2，有修改]

4 分类与命名

按鲟鱼属种的不同，将鲟鱼子酱按表1的规定进行分类并命名。

表1 鲟鱼子酱的分类

鲟鱼子酱名称	鲟鱼学术名称
西伯利亚鲟鱼子酱	西伯利亚鲟
施氏鲟鱼子酱	施氏鲟
杂交鲟（施氏鲟♂×达氏鳇♀）鱼子酱或海博瑞鲟鱼子酱（商品名称）	杂交鲟（雄种属×雌种属）
俄罗斯鲟鱼子酱	俄罗斯鲟
达氏鳇鱼子酱	达氏鳇

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲟鱼子

制备鲟鱼子酱所需的鲟鱼子应取自于能满足人类食用要求的鲟科鱼类。所用鱼子应新鲜、清洁、无污染、无异味，其质量应符合GB 2733的要求。鲟鱼养殖场应符合海关总署公告2024年第27号公告《出口水产品原料养殖场备案管理办法》的规定。

5.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.3 食品添加剂

加工过程中使用的食品添加剂品种及使用量应符合GB 2760的规定，质量应符合相应的标准和有关规定，不应使用着色剂。

5.1.4 加工用水及制冰用水

应符合GB 5749的规定。其中，用以清洗的水应符合以下要求：

- a) 电导率 $\leq 20 \mu S/cm$ ；
- b) 水温 $\leq 3.5^{\circ}C$ 。

5.2 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官指标

项 目	要 求	检验方法
外观	卵粒大小基本一致，结实有弹性，不含有膜和油脂团。	在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将试样置于白色搪瓷盘上，采用目测、手感、鼻闻等方法。
色泽	颜色均匀，无杂色。	
稠度	鱼子不粘结，易分开，不带汤汁。	
滋气味	具有鲟鱼子酱特有的浓郁香味和回味，无土腥味、苦味或其他异味。	
杂质	正常视力范围无可见外来杂质。	

5.3 卵径要求

应符合表3的规定。

表 3 卵径要求

单位为mm

品 种	要 求	检验方法
西伯利亚鲟鱼子酱	≥ 3.0	使用精度为0.01mm的游标卡尺测量卵粒长端的长度。
施氏鲟鱼子酱	≥ 3.1	
海博瑞鲟鱼子酱	≥ 3.3	
俄罗斯鲟鱼子酱	≥ 3.0	
达氏鳇鲟鱼子酱	≥ 3.5	

5.4 理化指标

应符合表4的规定。

表 4 理化指标

项 目	要 求	检验方法
盐分（以 NaCl 计）（g/100g）	≤ 5.0	SC/T 3011
挥发性盐基氮（TVB-N）（mg/100g）	≤ 14	GB 5009.228
酸度（以 NaOH 计）（mmol/100g）	≤ 9.0	SC/T 3905

5.5 微生物指标

应符合表5的规定。

表 5 微生物指标

致病菌指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	5000	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	0	0	—	GB 4789.3-2016 平板计数法
沙门氏菌/（CFU/g）	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌/（MPN/g）	5	0	0	—	GB/T 4789.7
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	0	0	—	GB 4789.10-2010 第二法

表 5（续）

致病菌指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
单核细胞增生李斯特氏菌/（CFU/g）	5	0	0	—	GB 4789.30
注 1：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

5.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.7 兽药残留限量

应符合表6的规定。

表 6 兽药残留限量

项 目	要 求	检验方法
呋喃它酮代谢物	不得检出	GB/T 21311
呋喃唑酮代谢物	不得检出	
呋喃妥因代谢物	不得检出	
呋喃西林代谢物	不得检出	
恩诺沙星	不得检出	GB/T 20366
诺氟沙星	不得检出	
氧氟沙星	不得检出	
环丙沙星	不得检出	
孔雀石绿	不得检出	GB/T 19857
隐性孔雀石绿	不得检出	
其他兽药	应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 及国家有关规定和公告。	

5.8 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

5.9 寄生虫指标

应符合表7的规定。

表 7 寄生虫指标

项 目	要 求	检验方法
吸虫囊蚴	不得检出	GB 10136-2015 附录 A
线虫幼虫	不得检出	
绦虫裂头蚴	不得检出	

5.10 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产过程卫生要求

应符合GB 20941规定，且鲟鱼子酱加工车间、取卵车间的温度 $\leq 15^{\circ}\text{C}$ 。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

7.1.1 组批

同一原料来源，生产条件基本相同，同一天或同一班组生产的产品为一个检验批。

7.1.2 抽样

按GB/T 30891的规定执行。净含量及允许短缺量的抽样按JJF 1070规定的方法执行，其他项目每批随机抽取，样品数量应能满足出厂检验项目或型式检验项目检验和留样的需要。

7.2 出厂检验

每批产品应经检验合格后方能出厂。出厂检验项目为感官、盐分、挥发性盐基氮、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产6个月以上，重新恢复生产时；
- c) 原料、加工工艺或生产条件有较大改变，可能影响到产品的质量时；
- d) 食品安全等有关行政主管部门提出要求时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；

7.3.2 型式检验项目应包括本文件第5章规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 感官要求应全部符合表2的规定，否则判定该批产品不合格。

7.4.2 卵径要求应全部符合表3的规定，检验结果不符合要求，允许加倍抽样复检1次，按复检结果判定是否合格。

7.4.3 理化指标应全部符合表4的规定，检验结果中有1项指标不符合要求，允许加倍抽样复检1次该项指标，按复检结果判定是否合格；检验结果中有2项指标不符合要求，则判定该批产品不合格。

7.4.4 微生物指标应全部符合表5的规定，若有1项及以上指标不符合要求，则判定该批产品不合格。

7.4.5 寄生虫指标应全部符合表7的规定，若有1项及以上指标不符合要求，则判定该批产品不合格。

7.4.6 单件包装商品实际净含量的允许短缺量应符合本文件5.10的规定，否则判定该批产品不合格。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 产品的标签应符合GB 7718、GB 28050及国家相关规定，并标注原料鱼的生物学种属。

8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应洁净、无毒、无异味且应符合相应食品安全国家标准及有关规定。

8.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

8.3 运输

8.3.1 运输和装卸产品的容器、工器具和设备应安全、无害、无异味、保持清洁。

8.3.2 运输过程中产品不应倒放、侧放或重压，不应与有毒、有害、或有异味、有污染性的物品混运，避免阳光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等。

8.3.3 运输过程应配备必要的冷藏、保鲜等设施，温度控制宜与贮存一致。

8.4 贮存

包装后的产品应贮存于通风、干燥、清洁、卫生、无异味的冷库内，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。冷藏温度应保持在 $-3^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ ；冷冻温度应不高于 -18°C 。
