

T/LYCYSH

团 体 标 准

T/LYCYSH002—2025

天目湖砂锅鱼头

2025 - 01 - 01 发布

2025 - 01 - 01 实施

溧阳市餐饮业商会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由溧阳市餐饮业商会提出。

本标准由溧阳市餐饮业商会归口并负责解释。

本标准起草单位：江苏天目湖宾馆有限公司。

本标准主要起草人：史国生、史天翔、朱顺才、戚双喜。

全国团体标准信息平台

天目湖砂锅鱼头

1 范围

本文件规定了天目湖砂锅鱼头的术语和定义、原料要求、制作工艺、感官要求、理化指标、微生物指标、检验方法、标识标签、贮存与运输要求。

本文件适用于溧阳餐饮协会会员单位及相关餐饮经营者制作、销售天目湖砂锅鱼头，也可作为食品安全监管的参考依据。

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 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 4789.2 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 5009.208 食品中组胺的测定
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 天目湖砂锅鱼头

以天目湖水域养殖的鲜活花鲢（鳊鱼）或灰鲢鱼头为主要原料，辅以天目湖水或符合要求的矿泉水，搭配少量天然调料，经处理、煎制、砂锅慢炖等传统工艺制成，具有“鲜而不腥、肥而不腻、汤色乳白、原汁原味”特征的特色菜肴。

3.2 核心原料

特指产自天目湖水域（东经 119° 08′ -119° 36′，北纬 31° 09′ -31° 41′），自然生长五年左右的花鲢（鳊鱼，学名：Aristichthys nobilis）或灰鲢鱼头。

4 保护范围

天目湖砂锅鱼头地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局批准的《关于批准对天目湖鳊鱼实施地理标志产品保护的公告》（2008年第141号）规定的范围，即江苏省溧阳市天目湖镇行政区域，具体水体为沙河水库和大溪水库。

5 原料要求

5.1.1 主料

- 鱼头应选用鲜活个体，重量为 1500g-2500g，鱼头完整、无破损、无畸形，带部分鱼肉（占鱼头总重的 30% 以上）。
- 感官要求：鱼鳞完整有光泽，鱼眼清澈饱满，鳃丝鲜红，无异味，肉质紧密有弹性，无土腥味。
- 安全要求：应符合 GB 2733 的规定，污染物限量符合 GB 2762 要求，农药残留限量符合 GB 2763 要求，不得检出寄生虫囊蚴、线虫幼虫及绦虫裂头蚴。

5.2 辅料

- 水：优先选用天目湖天然湖水，或符合 GB 5749 要求的纯净水或矿泉水。
- 配料：姜片、葱段等应新鲜无变质，符合相应食品安全标准。
- 调料：料酒、食用盐、白胡椒粉等应符合相应食品安全标准，食品添加剂使用符合 GB 2760 规定，不得添加人工香精、色素及防腐剂。

5.3 器具

- 应使用无裂痕、无破损的定制专用砂锅，砂锅材质符合食品接触用器具安全要求。

6 制作工艺

6.1 预处理

- 鱼头放血，去除鱼鳃、鱼鳞、黑衣、及内脏残留，用流动清水漂洗 10 分钟以上去除血水，沥干后用厨房纸吸干表面水分。
- 辅料处理：姜片部分切片、部分拍破，葱段切段备用。

6.2 煎制

- 锅中加入食用油（用量 20mL-30mL / 个鱼头）。
- 将鱼头朝下（鱼脸接触锅底）放入砂锅，至鱼皮微黄后翻面，煎制过程中不得频繁翻动。
- 控掉多余的油

6.3 炖煮

- 加入葱结，淋入料酒（15mL-30mL / 个鱼头），沿砂锅边缘倒入足量水（水量以没过鱼头 2cm 为宜）。
- 大火烧开后撇去表面浮沫，转小火加盖慢炖 80-90 分钟（根据鱼头重量调整：1500g-2000g 炖 60-80 分钟，2000g-2500g 炖 60-90 分钟），保持汤汁微沸状态，期间不得频繁开盖。
- 加入食用盐（5g-8g / 个鱼头）、白胡椒粉（2g-3g / 个鱼头）调味，搅拌均匀。

6.4 成品

- 砂锅保温上桌，上桌时应垫隔热垫。
- 制作全过程应符合食品安全操作规范，避免交叉污染，成品中心温度不低于 70℃。

7 质量要求

7.1 感官要求

项目	要求
色泽	汤汁呈乳白色，均匀透亮；鱼肉色泽自然，呈乳白色
滋味与气味	具有鱼头固有的鲜味，鲜而不腥、肥而不腻，无异味、酸败味；调料风味适中，不掩盖原料

	本身风味
状态	鱼头形态完整，肉质酥烂但不松散；无正常视力可见外来杂质，无霉变

7.2 理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮 (mg/100g)	≤30	GB 5009.228
组胺 (mg/100g)	≤20	GB/T 5009.208
过氧化值 (以脂肪计, g/100g)	≤0.6	GB 5009.227
食盐 (以 NaCl 计, g/100g)	1.0-2.5	GB 5009.44

7.3 微生物指标

项目	限量	检验方法
菌落总数 (CFU/g)	≤1×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	≤1×10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等)	不得检出	按 GB 29921 规定执行

8 检验规则

8.1 组批

同一批次原料、同一工艺制作的天目湖砂锅鱼头为一批次。

8.2 抽样

每批次随机抽取 3 份样品，每份样品不少于 200g，分别用于感官检验、理化检验和微生物检验。

8.3 判定规则

- 感官要求、理化指标、微生物指标全部符合本文件规定时，判定该批次合格。
- 微生物指标不合格时，不得复检；其他指标不合格时，可加倍抽样复检，复检结果仍不合格则判定该批次不合格。

9 标识、标签、贮存与运输

9.1 标识标签

- 堂食菜品应在菜单中标注“天目湖砂锅鱼头”，并注明主料来源、制作工艺特点。
- 预制半成品应符合 GB 7718 规定，标注产品名称、原料产地、净含量、制作日期、贮存条件、食用方法、生产者信息及本文件编号。

9.2 贮存

- 现制现售菜品应在 2 小时内食用完毕；如需短时贮存，温度应控制在 80℃ 左右，贮存时间不超过 2 小时。
- 预制半成品应在 -18℃ 以下冷冻贮存，贮存期不超过 3 个月，冷冻过程中不得反复解冻。

9.3 运输

- 运输工具应清洁、卫生、无异味，具备保温或冷藏条件，避免与有毒有害物质混运。
 - 现制菜品运输温度应保持在 90℃ 以上，运输时间不超过 5 分钟；冷冻半成品运输温度不高于 -15℃。
-