

ICS 67.120.30
X 20



团体标准

T/ZZB 1638—2020

即食深海鳕鱼鱼糜制品 鱼豆腐

Instant deep sea cod surimi products Fish tofu



2020 - 06 - 30 发布

2020 - 07 - 30 实施

浙江省品牌建设联合会 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	1
4 基本要求	2
5 技术要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标志、标签、包装、运输、贮存	5
9 质量承诺	5



前 言

本标准依据GB/T 1.1给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口管理。

本标准由浙江省产品质量安全科学研究院牵头组织制定。

本标准主要起草单位：浙江渔福食品有限公司。

本标准参与起草单位：浙江省肉制品协会。

本标准主要起草人：郑佳妮、陈小珍、厉小燕、刘学骏、姜侃、郑恩苍、李伟、蒋贤广、范文龙、汪繁森、茅丽莎。

本标准评审专家组组长：盛华栋。

本标准由浙江省产品质量安全科学研究院负责解释。



即食深海鳕鱼鱼糜制品 鱼豆腐

1 范围

本标准规定了即食深海鳕鱼鱼糜制品鱼豆腐的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及质量承诺。

本标准适用于鱼豆腐的生产与销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 36187 冷冻鱼糜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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（2005）第 75 号

3 术语和定义

3.1

即食深海鳕鱼鱼糜制品鱼豆腐 instant deep sea cod surimi products Fish tofu

以深海鳕鱼鱼糜为主要原料，配以相关辅料，经解冻、斩拌、预凝胶、加热、包装和杀菌等相应工序加工而成的即食鱼糜制品。

4 基本要求

4.1 设计研发

- 4.1.1 应根据市场需求能够设计研发出安全、食用方便、富有弹性的鱼豆腐产品。
- 4.1.2 应根据质地均匀性和弹性等产品特性设计加工工艺；设计定量定时自动拌料、冷却、传送带等加工设备。

4.2 原辅料

- 4.2.1 冷冻鱼糜：选用符合 GB/T 36187 中的 SSA 级及以上要求的深海鳕鱼鱼糜。
- 4.2.2 食用淀粉：符合 GB 31637 的要求。
- 4.2.3 大豆蛋白：符合 GB 20371 的要求，不使用转基因大豆蛋白。
- 4.2.4 植物油：符合 GB 2716 的要求，不使用转基因植物油。
- 4.2.5 白砂糖：符合 GB/T 317 中的精制白砂糖的要求。
- 4.2.6 其他辅料均应符合国家相关标准与规范的要求。

4.3 投料要求原辅料

深海鳕鱼鱼糜添加量 $\geq 45\%$ ，总淀粉添加量 $\leq 8\%$ ，外源蛋白添加量 $\leq 4\%$ 。

4.4 工艺与装备

- 4.4.1 应采用真空斩拌、电脑系统控制预凝胶、加热等工艺，控制产品的口感和弹性。
- 4.4.2 应具有智能机械生产流水线、全自动真空包装机。

4.5 检验检测

应设有专门独立的实验室，应开展感官、水分、蛋白质、淀粉、净含量、菌落总数、大肠菌群项目的检测。对过程产品和终端产品进行质量监控。

5 技术要求

5.1 感官

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种产品应有的色泽
组织形态	组织紧密，富有弹性
滋、气味	具有鱼糜制品应有的水产风味，无异味
杂质	无肉眼可见正常视力外来杂质

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
水分/ (%)	≤	75
蛋白质/ (%)	≥	10
淀粉/ (%)	≤	8
挥发性盐基氮/ (mg/100 g)	≤	15
组胺/ (mg/100 g)	≤	15

5.3 安全指标

5.3.1 微生物

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/ (25 g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
副溶血性弧菌 (MPN/g)	5	1	10 ²	10 ³
单核细胞增生李斯特氏菌/ (25 g)	5	0	0	—

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行

5.3.2 其他安全指标

应符合GB 10136的要求。

5.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 试验方法

6.1 感官要求

将样品置于洁净的样品盘中，放在明亮处，用肉眼观察其色泽、形态，检查其有无可见杂质，品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定。

6.2.4 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

6.2.5 组胺

按 GB 5009.208 规定的方法测定。

6.3 安全指标

6.3.1 微生物

6.3.1.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.3.1.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法测定。

6.3.1.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.3.1.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法测定。

6.3.1.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法测定。

6.3.1.6 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

每班次生产的产品以同一原料、同一班次、同一生产线为一批。

7.2 抽样方法和抽样数量

每批产品抽取 2 kg（不少于 10 包），净含量抽样参照 JJF 1070 的规定。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验，检验合格方能出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、蛋白质、淀粉、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 产品质量监督管理部门提出要求时。
- e) 停产三个月后恢复生产时。

7.4.2 型式检验项目为本标准第 5 章“技术要求”中的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准要求，则判本批产品合格；

7.5.2 感官要求和微生物指标检验有不合格项目时，则判本批产品为不合格，且不得复检；

7.5.3 除感官要求和微生物指标以外如有项目（两项以内）不合格允许在同一批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准，若仍有一项指标不符合要求，则判该批产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家有关法律法规的规定和要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装为食品级铝箔膜真空包装，内包装材料应符合相应食品安全国家标准的要求。外包装应采用安全、无毒、洁净的纸箱包装。

8.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，不得与有害物质一起运输，装卸时应小心轻放，严禁重压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应储存于常温、通风、阴凉、干燥的食品仓库内，库内应保持清洁卫生，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。

8.4.2 产品应存放在垫板上，离地、离墙 10 cm 以上，不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物一起存放。

9 质量承诺

T/ZZB 1638—2020

- 9.1 产品具有可追溯性，应追溯到原料供应商和生产批次。
 - 9.2 保质期内，发生产品质量问题，为客户无偿更换产品。
-

