

ICS 67.120.30

X 20

# 团 体 标 准

T/ZSSP 0006-2020

---

## 免浆脆肉鲩无骨鱼片

Prepared crisp grass-carp boneless fillet

2020-08-28 发布

2020-08-28 实施

---

中 山 市 食 品 学 会 发 布



## 前言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中山市食品学会和中山洪力健康食品产业研究有限公司共同提出。

本标准由中山市食品学会归口。

本标准起草单位：中山市食品学会、中山洪力健康食品产业研究有限公司、中山市东星食品有限公司、广东药科大学、中山火炬职业技术学院、创味舌尖冻干食品科技中山有限公司、中山东鹏水产品有限公司、广东省食品学会、中山市强晟水产养殖有限公司、中山市盛丰水产养殖专业合作社、坦洲镇农业服务中心。

本标准起草人：胡志高、雷敏芝、郑萍、彭双喜、王志江、吴小禾、张延杰、谭浩堂、吴小勇、何均洪、朱华兴、刘霁莎、代学伟、陈大海、文梁洪。

本标准为首次发布。



# 免浆脆肉鲩无骨鱼片

## 1 范围

本标准规定了免浆脆肉鲩无骨鱼片的术语和定义、技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存及销售。

本标准适用于以脆肉鲩活鱼，通过放血、宰杀、去鳞、分割取片、拉除鱼刺、切片、配以辅料，经调味制作加工、分装、封口，再采用速冻（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）工艺制作而成，在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。

## 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，仅所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 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 4789.10 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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/T 5055 青鱼、草鱼、鲢、鳙 亲鱼
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
 SB/T 10379 速冻调制食品  
 SB/T 10699 速冻食品生产管理规范  
 SB/T 10928 易腐食品冷藏链温度检测方法  
 DB44/T 845 地理标志产品 中山脆肉鲩  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 中华人民共和国农业农村部公告第250号  
 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《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（2009）第123号《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

#### 3.1 脆肉鲩 Crisp grass-carp

喂食经浸泡的蚕豆110天—130天的草鱼。

#### 3.2 免浆 Prepared

产品在生产过程中已经完成配料调制，顾客购买后无需再进行调配即可直接烹饪。

#### 3.3 无骨 Boneless

脆肉鲩处理过程中使用了拉除鱼刺的工艺使得鱼肉中无鱼骨和鱼刺，又叫去骨。

#### 3.4 免浆脆肉鲩无骨鱼片 Prepared crisp grass-carp boneless fillet

以脆肉鲩活鱼，通过放血、宰杀、去鳞、分割取片、拉除鱼刺、切片，配以辅料（饮用水、白砂糖、食用盐、味精、食用植物油、复配水分保持剂、复配增稠剂等），经调味制作加工、分装、封口，再采用速冻（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）工艺制作而成的速冻调制食品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 脆肉鲩：应符合GB/T 5055和DB44/T 845的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合GB 317的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合GB 5461的规定。
- 4.1.5 味精：应符合GB 2720的规定。
- 4.1.6 饮用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.7 以上原辅料还需分别符合GB2762、GB2763的要求。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽。

滋味及气味	具有该产品特有的滋味及气味。
形态	呈规则片状，单片厚度 1-3 毫米。
组织结构	熟制后肉质紧密、爽脆软滑，带有韧性，肉丝不易拉断。
杂质	无肉眼可见的外来杂质。

#### 4.3 净含量和主料含量

4.3.1 净含量按国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法执行。

4.3.2 主料含量不低于 90%。

#### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值（以脂肪计），（g/100g）	≤ 0.25
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1
甲基汞（以 Hg 计）mg/kg	≤ 0.5
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 20

#### 4.5 食品添加剂要求

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和GB 26687的规定。

#### 4.6 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	1000CFU/g	10000CFU/g

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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 5 农药残留和兽药残留

5.1 农药残留限量应符合GB 2763的要求；

5.2 兽药残留限量应符合GB 31650、中华人民共和国农业农村部公告第250号及国家相关规定和公告。

## 6 生产加工过程的要求

生产加工过程的要求应符合SB/T 10699规定。

## 7 试验方法

### 7.1 取样方法

按照 GB/T 9695.19 的规定执行。

### 7.2 感官要求

取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，观察其形态和色泽，切开观察内部组织形态、有无杂质，用鼻嗅其气味，熟制后品尝其滋味，通过咀嚼判定其组织结构，逐项按表 1 中要求的项目对照检验。

### 7.3 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 7.4 主料含量

按 SB/T 10379 中附录 B.2 的规定测定。

### 7.5 热中心温度

按 SB/T 10928 规定的方法测定。

### 7.6 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

### 7.7 无机砷

按 GB 5009.11 的方法测定。

### 7.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 7.9 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

### 7.10 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

### 7.11 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按 GB 4789.4 和 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

### 7.12 农药残留

按相关标准和规定的方法测定。

### 7.13 兽药残留

按相关标准和规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一批原料，同一班次，同一生产线，同一生产日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

### 8.2 原辅料入库检验

原料入库前应由厂质检部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品必须经厂质检部门检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、主料含量、热中心温度和过氧化值；其他项目作定期检验，每年不少于二次。

### 8.4 抽样检验

净含量抽样检验按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号令执行；其他项目每批随机抽取样品，数量满足出厂检验或型式检验项目需要以及留样的需要。

## 8.5 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 更换主要生产设设备时。

## 8.6 判定规则

8.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

8.6.2 产品检验结果中，如微生物指标不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其它指标如有不合格的，应在原批产品中加倍重新抽样（或采用留样）并对不合格项目进行复检，复检结果中如仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格品。

## 9 标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标签

9.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定。

9.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.2.2 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。

### 9.3 运输

9.3.1 运输工具必须干燥、清洁、运输中不得倒放、侧放及重压。

9.3.2 不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混运，并应避免暴晒、雨淋。

9.3.3 装运前，应将厢体温度降至 $-10^{\circ}\text{C}$ ，运输期间，车辆温度应保持低于 $-15^{\circ}\text{C}$ ，

### 9.4 贮存及销售

9.4.1 产品应存放在温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷库内。

9.4.2 堆放时应离地离墙大于 10cm，且不应堆放过高。

9.4.3 产品不得与有毒或有特殊气味的物品、变质、虫蛀的物品及易污染的物品存放在一起，并应远离热源，避免日晒、雨淋。

9.4.4 产品应在 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 的低温条件下带预包装销售。