

团 体 标 准

T/DYZC 010—2025

大连海鲜预制菜 黑椒三文鱼

Dalian prepared seafood- Black pepper salmon

2025 - 04 - 15 发布

2025 - 04 - 15 实施

大连市预制菜行业协会 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。

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。

本文件由大连瑞驰食品公司提出。

本文件由连预制菜行业协会归口。

本文件起草单位：大连瑞驰食品有限公司、大连申和食品有限公司、大连洋溢食品有限公司、獐子岛集团股份有限公司、大连浩和食品有限公司、大连海洋大学、大连工业大学、大连民族大学、大连市预制菜行业协会。

本文件主要起草人：邓恩堂、刘波、杨灵玲、田芳、林基波、黄万成、张宇、范薇、郭焱、程婷婷、赵前程、李萌、范馨茹、马艳梅、张思敏、杨晓晴、李婷婷、安春刚、白景心、王升伟、柳君海、周敏、刘庄、高明楠、徐钰婷、王荟茹、张丽丽。

大连海鲜预制菜 黑椒三文鱼

1 范围

本文件规定了大连海鲜预制菜黑椒三文鱼的要求、试验方法、检验规则、标签与标志、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于以鲜、冻三文鱼为主要原料，经解冻或不解冻、去骨刺、切片（段）、腌制、撒调味料、熟制或不熟制、速冻、包装等工艺制成预包装黑椒三文鱼制品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触用材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令 第70号（2023）定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 分类

根据生产工艺分为生制品和熟制品。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 三文鱼

选用野生或养殖的三文鱼，应符合GB 2733的规定，养殖三文鱼还应符合GB 31650的规定。

5.1.2 植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.3 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.4 食醋

应符合GB 2719的规定。

5.1.5 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.6 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.7 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.8 食用油脂制品

应符合GB 15196的规定。

5.1.9 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.10 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.11 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

5.1.12 其它辅料

应符合相应标准和有关规定。

5.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.3 加工要求

5.3.1 生产工艺

原料（解冻或不解冻）→切片（段）→腌制→撒调味料（黑胡椒等）→熟制或非熟制→冷却或不冷却→速冻→包装→入库储存（-18℃或以下）

5.3.2 腌制

将鱼放入配制好溶液进行腌制调味，温度控制在15℃以下，时间根据鱼片大小进行调整。

5.3.3 熟制

控制产品中心温度达到70℃持续加热2分钟，从而实现单核细胞增生李斯特氏菌减少6个对数值的效应。

5.4 感官指标

感官要求应符合表1的规定，产品图片参照附录A。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	生制品	熟制品
色 泽	鱼肉呈本产品固有的色泽	
组织形态	鱼块形状完整，肌肉组织紧密， 表面有黑胡椒颗粒	鱼块形状较完整，肌肉组织更紧密， 表面有黑胡椒颗粒
滋、气味	具有本产品特有的滋味、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

5.5 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	
		生制品	熟制品
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	
氯化物含量（以Cl ⁻ 计）/（%）	≤	2.0	
水分/（g/100g）	≤	82	70
冻品中心温度/（℃）	≤	-18	

5.6 微生物限量

熟制品微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	10 ²

a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

5.7 致病菌限量（沙门氏菌）

熟制品应符合GB 29921的规定。

5.8 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.10 净含量

预包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 试验方法

6.1 感官检验

取1袋试样,流水解冻或置于0℃~4℃条件下解冻,使其中心温度达到0℃~4℃,然后在光线充足、无异味的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,检验产品色泽、组织形态和杂质。

注1:生制品根据食用说明,需熟制后(例如:煎制4min、烤制8min),闻其气味,品其滋味。

注2:熟制品可冷藏解冻后,闻其气味,品其滋味。

6.2 过氧化值

按GB 5009.227的规定方法执行。

6.3 氯化物含量

按GB 5009.44的规定方法执行。

6.4 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.5 冻品中心温度

将预冷的温度计或测温仪探头插入样品独立包装的中心位置,待读数稳定后记录温度值。

6.6 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.7 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.8 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

6.9 净含量

按JJF 1070的规定方法执行。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

同一种原料、同一天生产的产品为一批。应满足检验和留样的需求,宜按表4抽取样本。1袋作为留样。

表 4 抽样表

单位为袋

批量范围	样品数量	
	生制品	熟制品
≤1000	4	7
1001~3000	7	10
≥3001	10	13

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品都应经过出厂检验。由生产单位质量检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具合格检验报告后，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目：感官、净含量、氯化物含量、水分、冻品中心温度、菌落总数、大肠菌群。

注：微生物项目仅限熟制品检测。

7.3 型式检验

检验项目为本文件5.4~5.8规定的所有项目。正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家行政监管机构提出进行型式检验要求时；
- f) 对质量有争议，仲裁需要时。

7.4 判定规则

产品经检验指标符合本文件要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标检验不合格不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应注明原料鱼品种，并注明生制或熟制以及食用方法。

注1：生制品食用方法：

- a) 解冻后，170℃~180℃两面煎至金黄即可食用；
- b) 烤箱预热 180℃~190℃，烘烤 6 min~8 min 即可食用。

注2：熟制品食用方法：

- a) 0℃~4℃解冻后，可直接食用；
- b) 解冻后，170℃~180℃两面煎至金黄即可食用。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，内包装材料应符合GB 4806.1的规定。外包装应采用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱。

8.3 运输

8.3.1 产品运输过程中最高温度不得高于-12℃，装卸后应尽快降至-18℃或以下。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生，不应与有害、有腐蚀性的物品或者其它影响产品质量的物品混装。

8.3.3 搬运产品应轻拿轻放，不应摔扔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应在-18℃及以下温度贮存，波动应控制在±2℃以内。离墙至少15cm，离地至少10cm。

8.4.2 产品贮存过程中不得与有害、有毒、有异味、有腐蚀、易挥发性的物品或者其它影响产品质量的物品一起存放。

附录 A
(资料性)
大连海鲜预制菜 黑椒三文鱼产品图

大连海鲜预制菜 黑椒三文鱼产品图片见图A.1、A.2。



图 A.1 生制黑椒三文鱼



图 A.2 熟制黑椒三文鱼