

团 体 标 准

T/DYZC 011—2025

速冻鲍鱼

Quick frozen abalone product

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。

本文件由獐子岛集团股份有限公司提出。

本文件由大连预制菜行业协会归口。

本文件起草单位：獐子岛集团股份有限公司、大连瑞驰食品有限公司、辽渔集团有限公司、大连韩伟食品有限公司、大连浩和食品有限公司、大连市预制菜行业协会。

本文件主要起草人：黄万成、苗君、张颖、刘波、邓恩堂、葛静慧、王洪荣、郭焱、宋洋、赵艳妮、黄春生、安春刚、于海洋、高明楠、白景心、周爱华、孙明君、刘丹、邢海、李双双。

速冻鲍鱼

1 范围

本文件规定了速冻鲍鱼的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于以鲜活的皱纹盘鲍（*Haliotis discus hannai Ino*）为主要原料，经挑选、清洗、漂烫、速冻、包装等工艺制成的非即食生制速冻鲍鱼。其他品种鲍鱼：可参考此执行。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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/T 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/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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盐磨鲍鱼肉 salt-milling abalone

以活鲍鱼为原料，经清洗、去壳去脏、盐磨、去黑膜、速冻等工艺加工而成的色泽金黄、已洗去黑膜的鲍鱼肉。

3.2

黑膜鲍鱼肉 abalone with membrane

以活鲍鱼为原料，经清洗、漂烫、去壳去脏、速冻等工艺加工而成的，保持鲍鱼本来颜色的鲍鱼肉。

4 产品分类

速冻鲍鱼按生产工艺分为盐磨鲍鱼肉、黑膜鲍鱼肉、连壳带脏鲍鱼（原壳）、连壳去脏鲍鱼（原壳）。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲍鱼

应符合GB 2733、GB 2762和GB 31650相关的规定。

5.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

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

5.3.1.1 盐磨鲍鱼肉

原料验收→挑选→去壳、去内脏、去齿舌→盐磨→去黑膜→漂烫→清洗→冷却→速冻→包装→入库储存

5.3.1.2 黑膜鲍鱼肉

原料验收→挑选→清洗→漂烫→冷却→去壳、去内脏、去齿舌→清洗→速冻→包装→入库储存

5.3.1.3 连壳带脏鲍鱼（原壳）

原料验收→挑选→清洗→漂烫→冷却→速冻→包装→入库储存

5.3.1.4 连壳去脏鲍鱼（原壳）

原料验收→挑选→清洗→去黑膜或不去黑膜→漂烫→冷却→去内脏→清洗→速冻→包装→入库储存

5.3.2 盐磨

使用食用盐搓洗鲍鱼表面粘液及黑膜，时间一般不超过2 h，加工温度15℃以内。

5.3.3 漂烫

用于产品定型，时间一般为2 min~5 min，温度一般为60℃~80℃。

5.4 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求			
	盐磨鲍鱼肉	黑膜鲍鱼肉	连壳带脏鲍鱼 （原壳）	连壳去脏鲍鱼 （原壳）
色 泽	鲍鱼肉整体呈金黄色，颜色均匀，表面无风干。	具有鲍鱼肉应有的色泽，黑膜部分则呈现黑色或深褐色，表面无风干。	具有连壳鲍鱼应有的色泽，表面无风干，鲍鱼壳呈天然的绿褐色或红褐色。	
组织与形态	解冻后肌肉组织紧密有弹性、无腐烂。		形态完整，肉质紧密，无腐烂，鲍鱼壳无破损。	
滋、气味	具有该产品应有的滋味、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
冻品中心温度/ (°C)	≤ -18
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤ 15

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GB 31650的规定。

5.8 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

取适量冷冻试样置于0℃~4℃条件下解冻，使其中心温度达到-2℃~2℃，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、组织与形态、滋、气味和杂质。

6.2 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。

6.3 挥发性盐基氮

应按GB/T 5009.228规定的方法进行测定。

6.4 净含量

应按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。抽样按GB/T 30891规定执行。

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并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、冻品中心温度。

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：

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

g) 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。

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、GB 28050 的规定。标签应清晰、牢固, 并注明生制、非即食、食用方法。

注: 食用方法示例: 0℃~4℃或常温条件下自然解冻后, 可根据个人口味制作其他菜肴。

8.1.2 外包装箱图示应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 如产品符合绿色、有机、地理标志、良好农业规范等优质农产品标准时, 应按相应规定进行标注。

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 的要求。外包装采用符合 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。

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他影响产品质量的物品一起存放。

8.4.3 不同种类、等级、规格、批次的产品应分垛存放标示清楚, 并用垫板垫起, 与地面距离不少于 10 cm, 与库墙距离不少于 30 cm, 堆放高度以外包装箱受压不变形为宜。

附 录 A
(资料性)
速冻鲍鱼产品图

速冻鲍鱼产品图片见A. 1、A. 2、A. 3、A. 4。



图 A. 1 盐磨鲍鱼肉（解冻后）



图 A. 2 黑膜鲍鱼肉（解冻后）



图 A. 3 连壳带脏鲍鱼（原壳）（解冻后）



图 A. 4 连壳去脏鲍鱼（原壳）