

T/SSST

山 东 省 团 体 标 准

T/SSF 0001-2026

日照深海三文鱼 Rizhao deep-sea salmon

2026-05-28 发布

2026-05-28 实施

山东水产学会 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。

本文件由山东水产学会提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：中国水产科学研究院黄海水产研究所、日照市海洋与渔业研究院、山东万泽丰海洋开发集团有限公司、山东美佳集团有限公司、日照市水产集团总公司、山东瀚海海洋科技有限公司、日照天旺水产有限公司

本文件主要起草人：朱文嘉、耿照梦、马腾、李媛媛、李有钢、冯艳艳、李红、董浩、王超、张伟、韩见军

日照深海三文鱼

1 范围

本文件规定了“日照深海三文鱼”的原辅料、加工用水、加工要求、感官要求、理化指标、安全指标和净含量等，描述了相应的试验方法，给出了检验规则，同时对标识、包装、运输、贮存、召回做出了规定。

本文件适用于日照市辖行政区域管理范围内海水养殖的海水虹鳟（硬头鳟）（*Oncorhynchus mykiss*）和大西洋鲑（*Salmo salar*）的生食产品的生产、认定和监管，经评价适宜的其他鲑科鱼类的生食产品可参照执行。

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 包装储运图形符号标志
- 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 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- 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/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限量
- GB/T 36193 水产品加工术语
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- SC/T 3053 水产品及其制品中虾青素含量的测定 高效液相色谱法
- SC/T 3067 水产品中土腥味物质的测定 气相色谱质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

日照深海三文鱼 *rizhao deep-sea salmon*

在日照市辖行政区域管理范围内水深超过20米或离岸距离超过10海里海区，利用深海大型智能网箱、重力式网箱、养殖工船等设施，最大程度接近自然生态环境养殖，经过严格质量控制，符合本文件要求的海水虹鳟（硬头鳟）和大西洋鲑或其加工品。

3.2

生食三文鱼 raw salmon

以鲜、活、冷藏、冷冻的三文鱼为原料，经洁净加工而未经熟制的可直接食用的三文鱼。

4 要求**4.1 原辅料**

4.1.1 三文鱼入海养殖至起捕上市，连续养殖时间 ≥ 150 天。

4.1.2 原料鱼应来源于符合下列条件之一的养殖方式：

a) 远海冷水团养殖：养殖水体体积不小于5万立方米；

b) 深海网箱养殖：养殖水体体积不小于2万立方米。

4.1.3 鱼体确保品质良好、无污染，符合GB 2733的规定。

4.1.4 辅料应符合相应国家或行业标准的规定。

4.2 加工用水

加工用水应为饮用水或清洁海水。饮用水应符合GB5749的规定，清洁海水应符合GB5749中微生物的要求且不含异物。

4.3 加工要求

4.3.1 船上加工应设置独立专用去脏去血作业区；设施与设备、废弃物处理应符合GB 20941的规定。处理后的三文鱼应立即进入船上冷藏或保冷设施，全程温度控制符合本文件7.3运输温度规定。

4.3.2 加工企业应具备生食水产品生产相关资质，拥有独立的厂区，且生产车间面积不小于800平方米，配备与加工规模相适应的设施设备。厂房和车间、设施与设备、卫生管理及生产过程食品安全控制应符合GB 20941的规定。加工车间温度宜保持15℃以下，不应使用镀冰衣工艺。

4.4 规格等级

去脏后的原料鱼规格等级应符合表1的规定。

表1 三文鱼原料的规格等级

规格等级	要 求	
	硬头鳟 (kg/尾)	大西洋鲑 (kg/尾)
特级	>6.0	>7.0
一级	4.5~ \leq 6.0	6.0~ \leq 7.0
二级	3.0~ \leq 4.5	5.0~ \leq 6.0

4.5 感官要求

冷冻产品个体间应易分离，表面无干耗和氧化。解冻后和冰鲜产品应符合表2的规定。

表2 感官要求

项 目	要 求
外 观	鱼体形饱满，鳞片完整，带头去脏或去头去脏，腹腔内壁顺滑干净，无损伤，无内脏残留，部位搭配合理

项 目	要 求
色 泽	外表皮自然有光泽，肉质呈橙红色或红色等固有色泽，肌肉切面有光泽
组织形态	无明显瘀血，肌纤维清晰，肉质紧密，有弹性
滋、气味	具有三文鱼特有气味，无异味，无酸败味，口感鲜甜
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

4.6 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	
	冷冻产品	冰鲜产品
中心温度/ (°C)	≤-18	0~4
n-3多不饱和脂肪酸 (EPA+DHA+ALA) / (g/100 g)	≥0.6	
虾青素/ (mg/kg)	≥14	
维生素D/ (μg/100 g)	≥10	
铁/ (mg/kg)	≥2	
土臭素/ (μg/kg)	≤0.1	
挥发性盐基氮/ (mg/100 g)	≤15	

4.7 安全指标

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定及国家有关规定和公告。

4.7.3 微生物限量应符合 GB 10136 的规定。致病菌限量还应符合 GB 29921 中即食生制水产品的规定。

4.7.4 寄生虫指标应符合 GB 10136 的规定。

4.8 净含量

预包装产品的净含量应符合JJF 1070的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 常规感官检验

在光线充足，无异味的环境中，将样品摆放在洁净的白色搪瓷盘或者不锈钢工作台上，按本文件表2的规定逐项检验。冰鲜样品直接进行检验，冷冻产品应按照5.1.2规定解冻，再按本文件表2的规定对解冻后的样品进行检验。

5.1.2 冷冻产品的解冻

5.1.2.1 根据产品标签说明的解冻方式进行解冻。

5.1.2.2 在不影响样品质地条件下,轻微挤压薄膜袋,感觉没有冰晶,即为完全解冻。

5.2 中心温度的检验

5.2.1 冰鲜产品中心温度的检验

将冰鲜产品几何中心部位,插入温度传感器或探针,待温度计指示温度不再下降时,读取数值。条状样品在其最大厚度中心部位,插入预冷的探针,温度值稳定后,读取数值。

5.2.2 冷冻产品中心温度的检验

用经预冷的钻头对被测样品的几何中心打孔,孔径大小以插入探针为宜。插入经预冷的探针,温度值稳定后,读取数值。条状样品钻至其最大厚度中心部位,然后取出钻头,插入预冷的探针,温度值稳定后,读取数值。

5.3 n-3 多不饱和脂肪酸 (EPA+DHA+ALA)

按 GB 5009.168 的规定执行。

5.4 虾青素

按 SC/T 3053 的规定执行。

5.5 维生素 D

按 GB 5009.82 的规定执行。

5.6 铁

按 GB 5009.90 的规定执行。

5.7 土臭素

按 SC/T 3067 的规定执行。

5.8 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 的规定执行。

5.9 安全指标

5.9.1 污染物限量、农药残留限量和兽药残留限量、微生物限量和寄生虫指标按 GB 10136 规定的方法检验。致病菌限量按 GB 29921 中即食生制水产品规定的方法检验。

5.9.2 冰鲜样品直接进行检验,冷冻产品应按照 5.1.2 条解冻后,再按 5.9.1 条进行检验。

5.10 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下,同一天或同一班组生产的产品为一批,按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验项目为感官、中心温度、净含量。检验合格后，应签发出厂检验报告，并同步开具农产品质量安全承诺达标合格证，产品凭出厂检验报告及承诺达标合格证入库或出厂。

6.2.2 型式检验

检验项目为本文件中规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 停产6个月以上，恢复生产时；
- b) 原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家行政监管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 正常生产时，每年至少两次的周期性检验；
- f) 对质量有争议，仲裁需要时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品符合本文件的规定。

6.3.2 检验项目如出现不符合本文件要求时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有不合格项，判定该批产品不符合本文件的规定。微生物、寄生虫指标不应复检。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

7.1.1 预包装产品的标识应符合 GB 7718、GB 28050 和《“日照深海三文鱼”标识使用管理办法》的规定，并明确标注冷冻产品解冻方法、食用方法（生食或烹饪用），原料产地以及种类，种类标识示例：三文鱼（海水虹鳟）、三文鱼（硬头鳟）、三文鱼（大西洋鲑）。

7.1.2 运输储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.3 实施可追溯的三文鱼产品应有可追溯标识。

7.2 包装

7.2.1 应符合 SC/T 3035 的规定。

7.2.2 应按同一种类、同一规格、同一批次包装，不应混装。

7.2.3 产品应排列整齐，并有产品合格证明。

7.2.4 包装应牢固、不易破损。真空包装产品的包装袋完整，无漏气。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁，无异味，不应接触有腐蚀性物质或其它有害物质。

7.3.2 运输过程中产品应防止日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害，不应与气味浓郁物品混运。

7.3.3 应用冷藏或保温运输工具，产品运输温度应符合产品标签标示的贮存条件。冰鲜产品的中心温度不应高于 4℃，短时间温度回升不应高于 8℃，且应尽快降至 4℃或以下。冷冻产品的中心温度不应高于-18℃，短时间温度回升不应高于-15℃，且应尽快降至-18℃或以下。

7.3.4 运输工具应清洁卫生、无异味，运输中防止日晒，虫害、有害物质的污染、不应靠近或者接触有腐蚀性物质、不应与气味浓郁物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内，防止虫害和有害物质的污染和其他损害。

7.4.2 不同种类、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，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.3 冷藏库温度应为 $-4^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻库温度不应高于 -20°C ，库温波动应控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

8 召回

8.1 生产企业应建立产品召回制度，对不符合本文件及食品安全要求的三文鱼产品实施召回并记录。出现以下情形之一，应立即启动召回：

- a) 产品挥发性盐基氮、微生物、寄生虫、重金属等指标不合格；
- b) 标签、标识、产地/种名标注不符合规定；
- c) 监管抽检不合格、消费者投诉或舆情提示存在安全隐患。

8.2 召回产品处置记录需附无害化处理/销毁影像资料，保存期限不少于 2 年。

附 录 A
(资料性附录)
常见三文鱼名称对照表

A.1 常见三文鱼的中文通用名称、拉丁学名及英文名称对照见表A.1。

表 A.1 常见三文鱼名称对照表

中文通用名称（商品名或俗名）	拉丁学名	英文名称
大西洋鲑（三文鱼、挪威三文鱼、智利三文鱼）	<i>Salmo salar</i>	Atlantic salmon
虹鳟（三文鱼、鳟鱼）	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Rainbow trout
秋鲑（三文鱼、狗鲑、大马哈鱼、马苏大马哈鱼）	<i>Oncorhynchus keta</i>	Chum salmon
粉鲑（三文鱼、细鳞大马哈鱼、驼背大马哈鱼）	<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	Pink salmon
银鲑（三文鱼、银大马哈鱼）	<i>Oncorhynchus kisutch</i>	Coho salmon
红鲑（三文鱼、红大麻哈鱼）	<i>Oncorhynchus nerka</i>	Sockeye salmon
王鲑（三文鱼、大鳞大麻哈鱼）	<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	Chinook trout
硬头鳟（三文鱼、海水虹鳟）	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Steelhead trout

参 考 文 献

- [1] 《“日照深海三文鱼”标识使用管理办法》
-