

T/SCFA

中国渔业协会团体标准

T/SCFA XXXX—XXXX

同江鲟鱼 鲜、冻产品

Tongjiang kaluga sturgeon—Fresh and frozen products

（报批稿）

（本草案完成时间：2026.6.22）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国渔业协会 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。

本文件由中国渔业协会提出并归口。

本文件起草单位：同江市市场监督管理局、中国水产科学研究院黑龙江水产研究所、佳木斯市检验检测中心、同江市华璟农业投资管理有限责任公司、同江市水产技术推广站、同江市巍远食品加工有限公司、黑龙江鳊族御膳餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：张迎、张颖、卢彤岩、张兆利、郑云桥、于庆龙、齐永峰、刘明亮、王冰、高巍、王建库、谢志军。

同江鳊鱼 鲜、冻产品

1 范围

本文件规定了同江鳊鱼（鳊， *Huso dauricus*）鲜、冻产品的感官、理化、安全以及净含量等要求，描述了相应的检验方法，并规定检验规则、标识、包装、运输和贮存要求。
本文件适用于同江鳊鱼的鲜、冻产品生产、贸易和管理。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

同江鳊鱼 Tongjiang Kaluga sturgeon

黑龙江省佳木斯市同江市行政区划内人工养殖的鳊（*Kaluga sturgeon*），隶属于鲟形目（*Acipenseriformes*）、鲟科（*Acipenseridae*）、鲟亚科（*Acipenserinae*）、鳊属（*Huso*）。

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 鲜品的感官要求

应符合表1的规定。

表1 鲜品感官要求

项目		要求
外观	体表	体态匀称，背部呈棕黑或褐色，腹部银白色，有光泽；皮肤、骨板和鱼鳍完整
	鳃	鳃丝清晰完整，呈黑红色，粘液透明
	眼球	眼球饱满，清亮有光泽，角膜清晰
肌肉		肌肉紧实，富有弹性
内脏		内脏清晰、无腐烂
气味		具有鳊鱼固有气味，无异味
水煮试验		具鳊鱼固有的肉品风味，无异味，肌肉组织紧实，有弹性
杂质		无正常视力可见的外来杂质

4.1.2 冻品感官要求

单冻产品的个体间应易于分离，冰衣透明光亮且均匀覆盖全部鱼体，保持鱼体原有形态，鱼体大小均匀，排列整齐，无干耗、无软化现象。

冻品解冻后的鱼体感官应符合表 1 的规定。

4.2 安全指标

应符合 GB 2733 的规定。

4.3 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

5 检验方法

5.1 感官

5.1.1 取适量样品置于白色瓷盘上，在光线充足、无异味和其他干扰的环境下，分别按 4.1 的要求逐项检验。

5.1.2 水煮试验：取约 100 g 鱼肉，清水冲洗后，切为 3 cm×3 cm 块，备用。在容器中加入 500 mL 饮用水煮沸，放入切好的鱼块，加盖持续煮 5 min，开盖闻气味，品尝肉质。

5.2 冻品中心温度

5.2.1 单冻产品将温度计插入最小包装的中心位置，至温度计指示的温度计读数稳定时读数。

5.2.2 块冻产品可用钻头钻至冻块几何中心部位，取出钻头立即插入温度计，等温度计指示温度不再变化时读数。

5.3 安全指标检测方法

按 GB 2733 规定的方法检测。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检测。

6 检验规则

6.1 组批规则和抽样方法

6.1.1 组批规则

鲜品以同一养殖水体、养殖条件相同且同一批次捕捞的鱼为同一检验批次；冻品以同一批次加工的鱼为同一检验批次。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

检验项目为感官、净含量及冻品中心温度，检验合格后签发检验合格证，凭检验合格证出厂。

6.2.2 型式检验

正常生产时，每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时应进行型式检验，检验项目为本文件中规定的全部项目：

- 养殖水域环境发生变化，可能影响产品质量时；
- 生产加工条件发生变化，可能对产品质量产生影响时；
- 国家监管部门提出型式检验要求时；
- 出厂检验与上次型式检验结果差异大时；
- 对产品质量有争议需要仲裁时；

f) 停产 6 个月以上恢复生产时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定为合格。

6.3.2 所检项目中若有一项不符合本文件规定时，允许加倍抽样复检此项指标一次，按复检结果判定本批产品是否合格。

6.3.3 所检项目中若有两项或两项以上指标不符合本文件规定时，则判为本批产品不合格。

7 标识、包装、运输和贮存

7.1 标识

应符合 SC/T 3035 的规定，标签中应标注产品名称、产地等。

7.2 包装

应符合 SC/T 3035 的规定。

7.3 运输

7.3.1 鲜鱼用冷藏或保温车船运输，保持鱼体温度在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 之间，运输过程中需避免挤压碰撞。

7.3.2 冻鱼用冷冻车船运输，环境温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

7.3.3 运输工具应清洁无异味，禁止与有毒、有害、有异味物品混装混运。

7.4 贮存

7.4.1 鲜鱼贮藏温度在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

7.4.2 冻鱼贮藏温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，贮藏库温度波动应 $\leq 2^{\circ}\text{C}$ 。不同规格、不同批次的产品应分别堆垛，并用垫板垫起，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.3 贮存环境应清洁无异味，库房要求清洁、卫生，禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。
