

T/MDSZ

苗侗山珍团体标准

T/MDSZ 006-2022

腌 鱼

2022—04—08 发布

2022—04—08 实施

黔东南州苗侗山珍农产品行业协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 技术要求（检验方法） 2

5 检验规则 4

6 标签、包装、运输、贮存 4

附录 A （规范性） 鱼/腌渍料的测定 5

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这些专利的责任。

本文件由黔东南州苗侗山珍农产品行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：黔东南州食品药品检验检测中心（黔东南州特色食品药品研究所）、黔东南州市市场监督管理局、黔东南州开发投资（集团）有限责任公司、黔东南州苗侗山珍农产品行业协会、黎平县腌味汇腌鱼腌肉加工厂、榕江县寨蒿侗家风味食品有限公司、贵州佳人食品有限公司。

本文件主要起草人：杨坤、吴凯仪、顾阳、刘桂琼、向本树、熊建军、龙昂、杨梦琪、管春成、石庆楠、邹大维、唐国芳、张廷辉、陈文华、杨永成、龙姜柳、杨艳屏、周晓琴、吴必吕、吴强英、张家敞。

非本文件起草单位使用本文件，需获得本文件发布机构的授权。

本文件为首次发布。



腌 鱼

1 范围

本文件规定了腌鱼的术语和定义、技术要求（检验方法）、检验规则、标签、包装、运输、贮存。本文件适用于黔东南州辖区内的腌鱼生产、销售及检验。

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/T 1354 大米
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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
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 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
原国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号 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

腌鱼

以鲤鱼等淡水鱼为原料，宰杀后去除内脏，添加辣椒粉、熟制糯米或甜酒糟、白酒、食盐、香辛料等腌渍料，经腌制、发酵等传统工艺生产而成的发酵型水产品。

4 技术要求（检验方法）

4.1 原料要求

4.1.1 鲤鱼等淡水鱼

应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 辣椒粉

应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.3 糯米

应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.4 白酒

应符合 GB 2757 、GB 2758 的规定。

4.1.5 食盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他辅料

应符合相应标准和有关规定。

4.2 主要工艺流程

原料 → 剖鱼 → 去内脏（去内腹膜） → 盐渍 → 沥干 → 拌料 → 发酵 → 包装 → 成品。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。



表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈暗红色或其他应有的色泽。	取适量样品，在自然光下观察色泽、组织状态及杂质；嗅其气味。
气味	具有产品应有的酸辣味及醇香味，无异味。	
组织形态	鱼体完整或分块，有少量腌渍料附在鱼体上，鱼鳞、鱼骨有一定程度的软化，无霉变。	
杂质	无可见外来杂质。	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
鱼/腌渍料 $\geq$	1.5	附录 A
氯化物（以 Cl^- 计） $\leq$	8.5	GB 5009.44
pH 值 $\leq$	6.0	GB 5009.237
亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）/（mg/kg） $\leq$	20	GB 5009.33
挥发性盐基氮/（mg/100g） $\leq$	25	GB 5009.228
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq$	1.0	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） $\leq$	0.1	GB 5009.15
无机砷（以 As 计）/（mg/kg） ^a $\leq$	0.1	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ^b $\leq$	0.5	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） $\leq$	2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（mg/kg） $\leq$	4.0	GB 5009.26
多氯联苯/（mg/kg） ^c $\leq$	0.5	GB 5009.190
备注：a 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。 b 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。 c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

4.5 微生物限量

应符合 GB 29921 的规定。

4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合《原国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法检验。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 20941 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取抽样量不少于 1.5kg，且预包装产品不少于 9 个独立包装。所抽取样品分为 2 份，3/4 为检验样品，1/4 为复检备份样品。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括标签、感官、氯化物、pH 值、挥发性盐基氮、净含量，检验合格产品方可出厂。

5.4 型式检验

本文件 4.3~4.7 为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 原料产地环境发生重大变化、加工工艺或生产设备有较大改变时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验项目均符合本文件规定时，判定为该批产品合格。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备份样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不得进行复检。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.2 包装

产品的包装材料应符合相关规定，产品的销售包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

运输时应避免日晒、雨淋、渗漏和污染，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输过程应防止挤压、碰撞、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

6.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风及避光场所。不得与有毒、有害物品混存。应堆放在垫板上，与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压，仓库周围应无异味污染。

附 录 A
(规范性)
鱼/腌渍料的测定

A.1 仪器和设备

天平，精度 0.1g。

A.2 测定方法

- a) 在常温下，将腌鱼样品的销售包装物开封，全部试样置于洁净、干燥的白瓷盘内；
 - b) 再将敷着于鱼体内外腌渍料去掉，称其鱼体的重量 (M_1)，精确至 0.1g；
 - c) 除鱼体之外的腌渍料，单独称重 (M_2)，精确至 0.1g；
 - d) 鱼/腌渍料= M_1/M_2 。
-