

团 体 标 准

T/ZCCIDF 0004-XXXX

免浆海鲈鱼片

Prepared seabass slice

征求意见稿

本草案完成时间：20230328

在提出反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

珠海市粤菜产业发展联合会 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。

本文件由珠海市粤菜产业发展联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：珠海市粤菜产业发展联合会、中山火炬职业技术学院、珠海厨缘贸易有限公司、珠海市香洲区正字佳欣职业培训学校、中山市元通进出口贸易有限公司、中山市技师学院、[珠海德翰饮食文化发展有限公司](#)、珠海市小润金食品有限公司、[新海利酒店](#)。

本文件主要起草人：吴小禾、汪俭、张发妙、甘儒刚、庞敏、郑蔚滢、叶亲枝。

免浆海鲈鱼片

1 范围

本文件规定了免浆海鲈鱼片的术语和定义、技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存及销售。

本文件适用于以海鲈鱼活鱼，通过放血、宰杀、去鳞、分割取片、切片、配以辅料，经调味制作加工、分装、封口，再采用速冻（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）工艺制作而成，在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
SB/T 10379 速冻调制食品
SB/T 10699 速冻食品生产管理规范
SB/T 10928 易腐食品冷藏链温度检测方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB 4404/T 2 地理标志产品 白蕉海鲈
中华人民共和国农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

免浆 prepared

产品在生产过程中已经完成配料调制，顾客购买后无需再进行调配即可直接烹饪。

3.2

免浆海鲈鱼片 prepared seabass slice

以海鲈鱼活鱼，通过放血、宰杀、去鳞、分割取片、切片，配以辅料（饮用水、白砂糖、食用盐、味精、食用植物油、复配水分保持剂、复配增稠剂等），经调味制作加工、分装、封口，再采用速冻（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）工艺制作而成的速冻调制食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 海鲈鱼：应符合 GB 2733 和 DB 4404/T 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 以上原辅料还需分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽。
滋味及气味	具有该产品应有的滋味及气味。无异臭。
形 态	呈规则片状，单片厚度3mm-5 mm。
组织结构	熟制后肉质滑爽，肉片完整，不易破碎。.
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 净含量和主料含量

4.3.1 净含量按国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法执行。

4.3.2 主料含量不低于 90%。

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值（以脂肪计），（g/100g）	≤ 0.25
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1
甲基汞（以 Hg 计）mg/kg	≤ 0.5
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 20
组胺，mg/100g	≤ 20

4.5 食品添加剂要求

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 26687 的规定。

微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	1000 CFU/g	10000 CFU/g

样品的采样和处理，按 GB 4789.1 执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

5 农药残留和兽药残留

- 5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。
- 5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650、中华人民共和国农业农村部公告第 250 号及国家相关规定和公告。

6 生产加工过程的要求

生产加工过程的要求应符合SB/T 10699规定。

7 试验方法

7.1 取样方法

按照 GB/T 9695.19 的规定执行。

7.2 感官要求

取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，观察其形态和色泽，切开观察内部组织形态、有无杂质，用鼻嗅其气味，熟制后品尝其滋味，通过咀嚼判定其组织结构，逐项按表 1 中要求的项目对照检验。

7.3 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7.4 主料含量

按 SB/T 10379 中附录 B.2 的规定测定。

7.5 热中心温度

按 SB/T 10928 规定的方法测定。

7.6 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

7.7 无机砷

按 GB 5009.11 的方法测定。

7.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.9 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

7.10 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

7.11 生物胺的测定

按 GB 5009.208 规定的方法测定。

7.12 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按 GB 4789.4 和 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

7.13 农药残留

按相关标准和规定的方法测定。

7.14 兽药残留

按相关标准和规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一批原料，同一班次，同一生产线，同一生产日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

8.2 原辅料入库检验

原料入库前应由厂质检部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品必须经厂质检部门检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、主料含量、热中心温度和过氧化值；其他项目作定期检验，每年不少于二次。

8.4 抽样检验

净含量抽样检验按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号令执行；其他项目每批随机抽取样品，数量满足出厂检验或型式检验项目需要以及留样的需要。

8.5 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 更换主要生产设备时。

8.6 判定规则

8.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

8.6.2 产品检验结果中，如微生物指标不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其它指标如有不合格的，应在原批产品中加倍重新抽样（或采用留样）并对不合格项目进行复检，复检结果中如仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格品。

9 标签、包装、运输、贮存

9.1 标签

9.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定。

9.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

9.3 运输

9.3.1 运输工具必须干燥、清洁、运输中不得倒放、侧放及重压。

9.3.2 不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混运，并应避免暴晒、雨淋。

9.3.3 装运前，应将厢体温度降至-10℃，运输期间，车辆温度应保持低于-15℃，

9.4 贮存及销售

9.4.1 产品应存放在温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷库内。

9.4.2 堆放时应离地离墙大于 10 cm，且不应堆放过高。

9.4.3 产品不得与有毒或有特殊气味的物品、变质、虫蛀的物品及易污染的物品存放在一起，并应远离热源，避免日晒、雨淋。

9.4.4 产品应在 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 的低温条件下带预包装销售。
