

ICS 67.120
CCS X 20

T/LGFIA

龙港市食品行业协会团体标准

T/LGFIA 002-2023

龙港鱼圆

Longgang yuyuan

（征求意见稿）

2023-08-01 发布

2023-08-31 实施

龙港市食品行业协会

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 2

5 检验规则 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存 4

7 召回 5

8 制作工艺 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。

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。

本文件由龙港市食品行业协会、温州厨娘食品有限公司联合提出。

本文件由龙港市食品行业协会归口。

本文件起草单位：温州厨娘食品有限公司。

本文件主要起草人：黄和良、谢德鸯

龙港鱼圆

1 范围

本文件规定了龙港鱼圆的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、召回和制作工艺等要求。

本文件适用于龙港鱼圆产品的生产、检验和销售。

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 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
 GB 14881 食品企业通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GH/T 1194 大蒜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令第 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[2007 年]第 98 号 食品召回管理规定

3 术语和定义

龙港鱼圆 longgang yuyuan

以鲜（冻）鳊鱼、马鲛鱼等海水鱼肉为主要原料，配以猪肥肉、水、淀粉、大豆分离蛋白、蛋清、白砂糖、食用盐、味精、大蒜、植物油、鸡粉调味料、香辛料等辅料，经采肉、打浆、拌料、成型、蒸煮等工序加工而成的鱼糜制品。

4 技术要求

4.1 原材料要求

- 4.1.1 鱼肉：选用新鲜或者冷冻鳊鱼、马鲛鱼等海水鱼肉，应符合 GB 2733 的要求。
- 4.1.2 淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
- 4.1.3 猪肥肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.4 蛋清：应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.8 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的要求。
- 4.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.10 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.12 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的要求。
- 4.1.13 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。

4.2 场所及设施、设备与工具要求

龙港鱼圆加工场所及设施、设备与工具应符合 GB 14881 的要求。

4.3 感官要求

龙港鱼圆感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽，白度较好	将样品置于洁净干燥白瓷盘中，目测其组织形态、色泽、杂质，鼻嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品正常滋味、气味，鲜咸有鱼香味，无异味、无酸败味	
状态	具有该产品正常的形态和组织状态，形状良好，个体均匀、完整，无正常视力可见的外来杂质、无霉变	

4.4 理化指标

龙港鱼圆理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 80	GB 5009.3
蛋白质/（g/100 g）	≥ 8.0	GB 5009.5
淀粉/（g/100 g）	≤ 15	GB 5009.9
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤ 15	GB 5009.228
组胺/（mg/100 g）	≤ 20	GB 5009.208
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g）	≤ 0.5	GB 5009.227

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 兽药残留限量

应符合 GB 31650 和国家有关规定、公告。

4.8 微生物指标

4.8.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	指标				检验方法
微生物指标	采样方案 ^a 及限量				
	n	c	m	M	

沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10-2016 第二法检测
副溶血性弧菌 MPN/g	5	5	10 ²	10 ³	GB 4789. 7
单核细胞增生李斯特氏菌/25 g	5	0	0	—	GB 4789. 30
^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1					

4.9 食品添加剂

- 4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.9.2 食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881等的要求。

5 检验规则

5.1 原、辅料入库检验

原辅料入库前应由生产单位技术检验部门按4.1要求验收，合格后方可入库使用。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于6袋（盒），样品量不少于500 g。样品分成2份。1份检验，1份备查。

5.2.2 出厂检验项目

每批产品应进行出厂检验，出厂检验项目为感官、水分、净含量、蛋白质、淀粉、菌落总数、大肠菌群。检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于10袋（盒），样品量不少于1 kg。样品分成2份。1份检验，1份备查。

5.3.2 型式检验项目

型式检验项目为本文件的全项目检验。 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；

- b) 更改主要原辅料供应商时；
- c) 更改主要生产设备时；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管机构提出型式检验要求时。

5.4 组批

同一批原料、同一条生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一包装规格的产品为一批。

5.5 判定规则

- 5.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品。
- 5.5.2 微生物指标有一项不合格，则判为不合格品，不应复检。
- 5.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 产品所用的包装材料应清洁、卫生、环保、无毒、无害，并符合国家食品卫生标准和相关规定要求。包装应封口严密，包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 10004 的规定。
- 6.2.2 包装袋内不应放置任何与食品直接接触的非食用物品（放入的非食用物品如有独立包装，则为非直接接触。非食用物品上应标注“非食用”字样），但与食用方式有关且符合相关要求的餐饮具等物品除外。

6.3 运输

- 6.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。
- 6.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

6.4 贮存

仓库应干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不应与有毒、有害物品共存放。

6.5 保质期

产品在本文档规定的条件下，因包装规格、包装材质的不同，保质期为3个月至24个月，具体见产品标签标示。

7 召回

应符合《食品召回管理规定》和国家有关规定。

8 制作工艺

8.1 打浆

先将鱼浆加入打浆桶进行搅拌，搅拌至均匀无颗粒后分别按照顺序加入磷酸盐、淀粉、食盐、剩余物料进行搅拌，后续物料需在前序物料充分搅拌均匀后加入。所有物料都加入并搅拌均匀后，开始提速打浆，打浆时间约10分钟。打浆过程温度应控制在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$

8.2 成型

将鱼浆倒入成型机进行鱼饼成型。定型温度根据产品性质，控制在 $45^{\circ}\text{C}\sim 58^{\circ}\text{C}$ 。

8.3 蒸煮

定型后的产品进行蒸煮。蒸煮温度 $95^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ ，时间20~30min。
