

团体标准

T/ GBAS XX—XXXX

预制菜 海鲈鳍

Prepared dishes—Sea bass fin

（征求意见稿）

本稿完成时间：2023.10.10

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX— 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制菜 海鲈鳍

1 范围

本文件规定了预制菜海鲈鳍的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求。

本文件适用于预制菜海鲈鳍的生产和质量控制。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 10220 感官分析 方法学 总论
GB/T 18654.10 养殖鱼类种质检验第10部分：肌肉营养成分的测定
GB/T 18654.11 养殖鱼类种质检验第11部分：肌肉中主要氨基酸含量的测定
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB/T 39947 食品包装选择及设计
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10379 速冻调制食品
SB/T 10699 速冻食品生产管理规范
T/GBAS 30 预包装食品标签规范
T/GBAS 31 质量安全要求通则
T/GBAS 34 质量安全要求 速冻食品
T/GDCCA 001 冷藏冷冻预包装食品流通作业规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海鲈鳍 sea bass fin

以鲜活的海鲈鱼为原料，经暂养、前处理、剖片、切鱼鳍、调味、速冻、包装等工序制成的冷冻贮存的产品。

3.2

预制菜 海鲈鳍 prepared dishes—sea bass fin

以海鲈鳍（3.1）为原料，配以调味料等的预包装产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料鱼

原料鱼应为鲜活、健康、清洁、无污染的海鲈鱼，养殖基地符合粤、港、澳三地要求。

4.1.2 调味料

复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

4.1.3 其他原辅料

其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.2 生产要求

4.2.1 生产卫生要求

生产卫生要求应符合GB 31646的规定。

4.2.2 生产工艺流程

生产工艺流程参考附录A。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败及异味
状态	无正常视力可见外来异物
口味还原度	具有海鲈鳍现制菜肴应有的口感和特征风味

4.4 品质指标

品质指标应符合表2的规定。

表 2 品质指标

项目	指标
蛋白质/% $\geq$	18
脂肪/% $\geq$	1.8
氨基酸总和 (mg/g, 以干基计) $\geq$	175
组胺/(mg/100g) $\leq$	20
水分/% $\leq$	86
挥发性盐基氮/(mg/100g) $\leq$	30
冻品中心温度/ (℃) $\leq$	-18

4.5 安全指标

安全指标应符合T/GBAS 31和T/GBAS 34中速冻调制食品的规定。

4.6 净含量偏差

净含量偏差应符合表3的要求。

表 3 净含量偏差

质量或体积定量包装商品的标注净含量 (Qn) g 或 ml	允许短缺量 (T) g 或 ml	
	Qn 的百分比	g 或 ml
100~200	4.5	——
200~300	——	9
300~500	3	——
500~1000	——	15
1000~10000	1.5	——

5 检验方法

5.1 感官要求分析

5.1.1 检验产品前，应对试样进行感官要求分析，具体内容包括：

- 在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将解冻后的试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，检验其外观形态、色泽、滋味、气味和杂质。
- 将试样根据产品包装上的食用方法进行加热后，由感官评价小组（5 位及以上专家评价员或优选评价员）对照海鲈鲢现制菜肴的口感和特征风味对其口味还原度进行评价，讨论后形成符合或者不符合的结论。

5.1.2 感官分析应按照 GB/T 10220 规定的方法测定。

5.2 品质指标检验

5.2.1 蛋白质

蛋白质按GB/T 18654.10规定的方法测定。

5.2.2 脂肪

脂肪按GB/T 18654.10规定的方法测定。

5.2.3 氨基酸总和

主要氨基酸含量按GB/T 18654.11规定的方法测定，氨基酸总和按主要氨基酸含量的算术和确定。

5.2.4 组胺

组胺按GB 5009.208规定的方法测定。

5.2.5 水分

水分按GB 5009.93规定的方法测定。

5.2.6 挥发性盐基氮

挥发性盐基氮按GB 5009.228规定的方法测定。

5.2.7 冻品中心温度

冻品中心温度按SB/T 10379规定的方法测定。。

5.3 安全指标检验

安全指标按 GB T/GBAS 34 中规定的方法测定。

5.4 净含量偏差检验

净含量偏差按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一规格、同一生产日期的产品为同一批产品。

6.2 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目应包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年进行1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

a) 新产品试制时；

- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，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) 监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定。

7 标签标志

7.1 预包装食品标签应符合 T/GBAS 30 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装上应标识产品解冻和食用方法。

7.4 产品标识应注明速冻、生制或熟制、即食或非即食，以及烹调加工方式。

8 包装

包装应符合GB/T 39947的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。冷链运输要求宜符合 T/GDCCA 001。

9.2 贮存

9.2.1 贮存条件应符合产品标签标识的要求。

9.2.2 仓库应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，配备温、湿度控制设施。冷藏贮存要求宜符合 T/GDCCA 001。

9.2.3 产品应离墙、离地存放，以利于空气流通及物品搬运。

10 产品追溯

生产企业应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节均可进行有效追溯。

11 管理体系要求

生产企业生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

附 录 A
(资料性)
预制菜海鲈鲙生产工艺流程

预制菜海鲈鱼生产工艺流程见图A. 1。

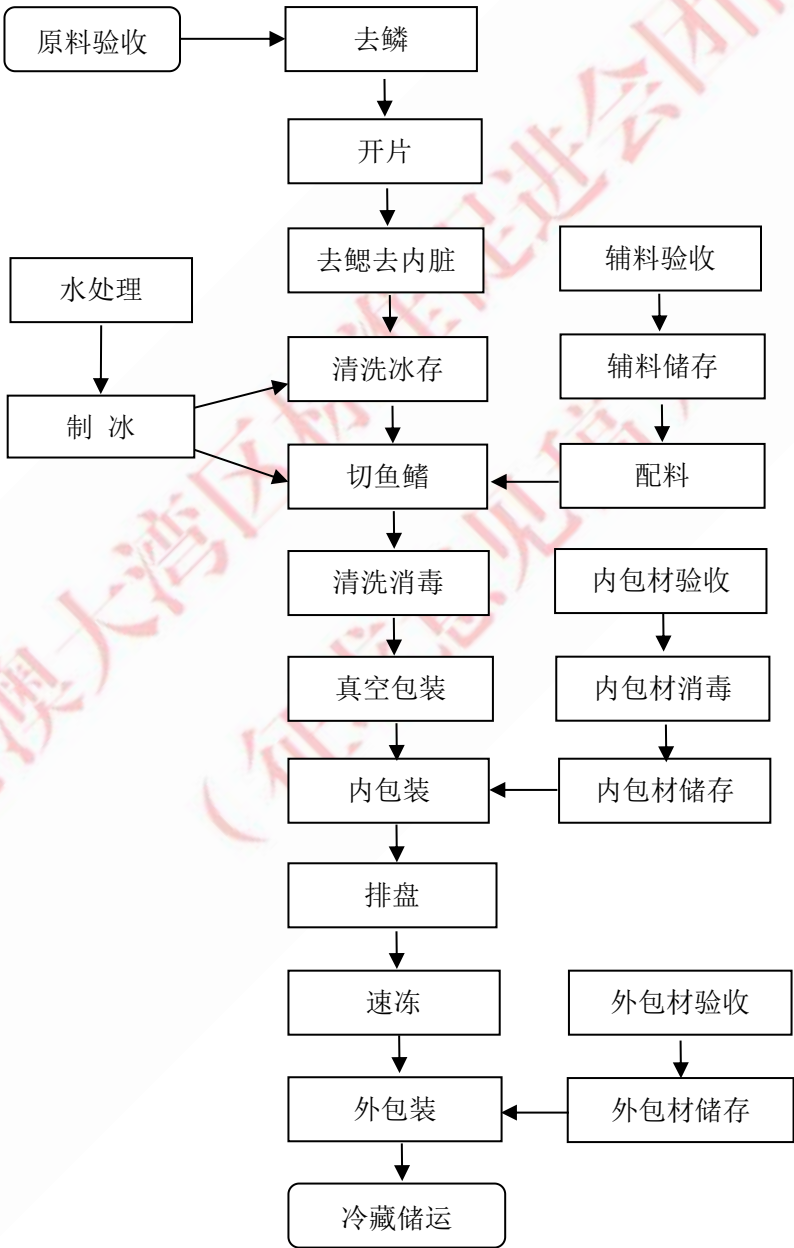


图 A. 1 预制菜海鲈鲙生产工艺流程图

参 考 文 献

- [1] GB/T 18109-2011 冻鱼
 - [2] DB4404/T 2—2020 地理标志产品白蕉海鲈
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
 - [4] 食物内有害物质规例（香港特别行政区第132AF章）
 - [5] 食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第132V章）
 - [6] 食品中真菌毒素最高限量（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）
-