

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 000S—2023

预制菜 即热烤鱼

（征求意见稿）

2023-00-00 发布

2023-00-00 实施

宁夏食品安全协会 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。

本文件由银川市农产品质量检测中心提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：银川市农业农村局、银川市农产品质量检测中心、宁夏振宁渔业有限公司、宁夏新明润源农业科技有限公司、宁夏绿方水产良种繁殖有限公司、宁夏科海生物技术有限公司、宁夏食品安全协会。

本文件主要起草人：王英斌、王颖、张宁、谢振华、魏振宁、白雪、马梅、张慧玲、季瑞。

预制菜 即热烤鱼

1 范围

本文件规定了预制菜 即热烤鱼的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以鲤鱼或梭边鱼为主要原料，经选鱼、宰杀、清洗、腌制、烤制、冷却、加入调料包、真空包装、冷冻保存等工序加工制成的仅需简单加热开袋即可食用的熟制动物性水产制品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

国家市场监督管理总局令（2023）第70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

熟制动物性水产制品

以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经烹饪、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品。

[来源：GB 10136—2015，2.2.2]

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鲤鱼、梭边鱼应符合 GB 2733 要求。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 4.1.5 调料包及其他辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
状 态	具有该产品应有的形态，不变形、不破损、外表及内部均无正常视力可见外来异物
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤65.0
食盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤7.0
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤0.5
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤0.1
甲基汞 ^a （以Hg计）/(mg/kg)	≤0.5

表 2（续）

项 目	指 标
无机砷 ^b （以As计）/(mg/kg)	≤0.1
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤2.0
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤5.0
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤4.0
a 对于制定的甲基汞限量可先测总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞； 否则，需测定甲基汞含量再作判定。	
b 对于制定的无机砷限量可先测总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷； 否则，需测定无机砷含量再作判定。	

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表3的规定。

表 1 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

4.4.2 致病菌

按GB 29921中水产制品规定执行。

4.5 农药残留限量和兽药残留限量

4.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 取适量样品置于白瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

- 7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 7.3 食盐按 GB 5009.44 规定方法测定。
- 7.4 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法测定。
- 7.5 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。
- 7.6 镉按 GB 5009.15 规定方法测定。
- 7.7 甲基汞按 GB 5009.17 规定方法测定。
- 7.8 无机砷按 GB 5009.11 规定方法测定。
- 7.9 铬按 GB 5009.123 规定方法测定。
- 7.10 苯并(a)芘按 GB 5009.27 规定方法测定。
- 7.11 N-二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 规定方法测定。
- 7.12 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 7.13 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 7.14 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

以每批原料生产加工的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样10个最小包装进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

项目为净含量、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验

每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 长期停产后，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) 国家监管部门提出要求时。

8.3 判定规则

检验项目全部合格判定产品合格，检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准，但微生物指标不合格时不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

按GB 7718和GB 28050的规定执行。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关的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。外包装应牢固，完整，无破损。包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号。

9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用冷链运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中车辆温度应保持 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的条件下贮存。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。
