

ICS 67.120.10

CCS X 22

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 016—2023

预制食品 黄河鲤鱼

2023 - 12 - 22 发布

2023 - 12 - 29 实施

河南省食品工业协会 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 1

4 产品分类 2

5 技术要求 2

6 检验规则 3

7 标签、标志、包装、运输、贮存和销售 4

8 食品防护 4

9 食品追溯与召回 4

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。

本标准由河南省食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：河南三味真厨实业发展有限公司、河南牧业经济学院、河南懂菜央厨食品有限公司、河南黄锦立食品有限公司、河南悦通达供应链管理有限公司、河南三吉味食品有限公司、河南三味真厨食品销售有限公司、河南轩必润信息科技有限公司、河南悦佳物流有限公司、新乡市悦乾通商贸有限责任公司、河南阿拉丁进出口有限公司、洛阳洛肴农业开发有限公司等。

本标准主要起草人：刘瑞峰、邹建、赵得阳、高雪琴、许美娟、姚朋、梁小会、秦坤、刘强、朱永强、秦文江、彭梓原、张二鹏、侯玉方。

预制食品 黄河鲤鱼

1 范围

本文件规定了预制食品——黄河鲤鱼的产品分类、技术要求、检验规则7 标签、标志、包装、运输和贮存、防护、追溯与召回。

本文件适用于预制食品——黄河鲤鱼。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5009.227 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 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 11607 渔业水质标准
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
 GB/T 27320 食品防护计划及其应用指南 食品生产企业
 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 GB/T 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
 GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 NY/T 842 绿色食品鱼
 NY 5051 无公害食品 淡水养殖用水水质
 NY/T 5361 无公害农产品 淡水养殖产地环境条件
 SC 1043 黄河鲤
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令（2020）第98号 食品召回管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄河鲤鱼

学名：黄河鲤 [*Cyprinus (Cyprinus) carpio haematopterus Temminck et Schlegel*]。体梭形、侧扁而腹部圆，头背间呈缓缓上升的弧形，背部稍隆起，头较小，口端位，呈马跨形，起点位于腹鳍起点之前。背鳍、臀鳍各有一硬刺，硬刺后缘呈锯齿状。属鱼纲鲤科鲤鱼属的鱼类，别名“鲤鱼”、“鲤拐子”、“黄河金翅鲤”。

3.2

预制食品 黄河鲤鱼

以黄河鲤鱼为主要原料，采用工业化、标准化生产加工方式，添加或不添加调味料、辅料等配料，经或不经调制（腌制、滚揉、调味或上浆等）、熟制（炸、烤、蒸、烧等）、冷却、冷藏或冷冻等工艺制成的预包装黄河鲤鱼。

4 产品分类

根据加工方式不同，产品分为：速冻产品、冷藏产品。

5 技术要求

5.1 养殖

5.1.1 养殖区（黄河流域）四周无工业废水、生活污水等污染，养殖环境应符合 NY/T 5361 中产地环境的要求。

5.1.2 水质应符合 GB 11607 和 NY 5051 等相关要求。

5.1.3 亲鱼和苗种应从黄河鲤鱼原良种场引进，种质符合 SC 1043 的要求。

5.2 成鱼挑选

5.2.1 宜符合 NY/T 842 的规定，通过绿色食品认证。

5.2.2 应选择鲜活黄河鲤鱼，单条重量不少于 750 g。

5.3 加工

5.3.1 生产环境应符合 GB 14881 和 GB 20941 的要求。

5.3.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

5.3.3 生产用植物油应符合 GB 2716 的要求。

5.3.4 其他辅料应符合国家、行业、地方相关食品安全法律法规和标准的规定。

5.3.5 加工流程包括：放血、去鳞、挖鳃、取五脏、除鱼牙、去除鱼线、刀功（两面切成斜一字花刀）、（腌制、滚揉、调味或上浆等）、熟制（炸、烤、蒸、烧等）、冷却、冷藏或冷冻、高温杀菌、包装等工艺；腌制工艺之前的总处理时间宜控制在 2 h 内。

5.4 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
组织状态	鱼形完整无变形，复热后肉质紧密、质地软嫩	取适量样品（冻品需提前解冻）置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其形状、色泽、组织状态、杂质，品尝其风味
色泽	色泽鲜亮，汤汁柿红，无异色	
滋味气味	复热后口味协调，鲜咸浓香，无土腥味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.5 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
蛋白质/（g/100g）	≥ 19.0	GB 5009.5
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 3.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

5.6 微生物限量

5.6.1 速冻产品菌落总数和大肠菌群应符合 GB 19295 的规定，冷藏产品的菌落总数和大肠菌群应符合 GB 10136 的规定。

5.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 或 GB 31607 的规定。

5.7 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.9 其他要求

5.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.9.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.9.3 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.9.4 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

6.2.1 出厂检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

6.2.2 型式检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

6.3 出厂检验

产品须经企业质量检验部门检验合格并出具出厂检验报告后方可出厂。出厂检验项目：

a) 速冻产品：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

b) 冷藏产品：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件中5.4、5.5、5.6、5.7、5.8、5.9、5.10规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

a) 新产品试制和批量生产前；

b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

c) 停产六个月以上，恢复生产时；

d) 更换设备、主要原辅料或更改关键工艺可能影响产品质量时；

e) 国家食品监督管理机构要求进行型式检验时。

6.5 判定

6.5.1 出厂检验判定

- 6.5.1.1 检验项目的结果数值若全部符合本文件要求时，判定产品合格。
- 6.5.1.2 检验项目中若有两项或两项以上不符合本文件要求时，判定产品不合格。
- 6.5.1.3 所检项目中若有某一项（微生物项目除外）指标不符合标准要求时，可加倍抽样对不符合项目进行复检，若复检结果仍不符合标准要求，则判定产品不合格；若复检项目符合了标准要求，则判定产品合格。
- 6.5.1.4 微生物项目中有 1 项不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，不得复检。

6.5.2 型式检验判定

- 6.5.2.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。
- 6.5.2.2 检验项目中不超过 3 项（含 3 项，微生物项目除外）不符合本文件规定，可以加倍抽样复验，复验后仍有 1 项或 1 项以上不符合本文件规定，判该批产品为不合格。检验项目超过 3 项不符合本文件规定，判该批产品为不合格，不应复验。
- 6.5.2.3 微生物项目中有 1 项不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，不得复检。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品包装运输标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050、GB 19295及相关要求的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物质的污染。
- 7.2.2 应采用预包装形式，产品包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输和贮存

- 7.3.1 应符合 GB 14881 的规定，冷链流通的产品应符合 GB 31605、GB 31646 的规定。
- 7.3.2 产品贮存与生产能力相适应的仓库。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
- 7.3.3 冷冻类应在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存和运输；冷藏类应在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 条件下进行贮存和运输。

7.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

8 食品防护

应符合GB/T 27320的规定。

9 食品追溯与召回

应符合国家市场监督管理总局《食品召回管理规定》的规定。企业应建立产品追溯与召回的制度，出现产品食品安全问题应配合食品安全主管部门进行相关追溯和召回工作。