

团 体 标 准

T/LJYW XXXX—2024

“海连江”区域公共品牌建设规范 鱼丸

Specification of construction "hai lian jiang" regional public brands—Fish balls

（征求意见稿）

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

连江县鱼丸协会 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 一般要求..... 2

 5.1 原材料要求..... 2

 5.2 加工场所及设施设备要求..... 3

 5.3 卫生要求..... 3

6 产地环境与工艺..... 3

 6.1 地理位置..... 3

 6.2 生产工艺..... 3

7 质量要求..... 3

 7.1 感官要求..... 3

 7.2 理化指标..... 3

 7.3 安全性指标..... 4

 7.4 净含量..... 4

8 试验方法..... 4

 8.1 感官检验..... 4

 8.2 理化指标..... 4

 8.3 安全性指标..... 4

 8.4 净含量..... 4

9 检验规则..... 5

 9.1 组批规则..... 5

 9.2 抽样方法..... 5

 9.3 检验分类..... 5

 9.4 判定规则..... 5

10 标志、包装、运输和贮存..... 5

 10.1 标志..... 5

 10.2 包装..... 5

 10.3 运输..... 5

 10.4 贮存..... 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。

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。

本文件由连江县鱼丸协会提出并归口。

本文件起草单位：连江县鱼丸协会

本文件主要起草人：

“海连江”区域公共品牌建设规范 鱼丸

1 范围

本文件规定了“海连江”区域公共品牌建设中鱼丸产品的分类、一般要求、产地环境与工艺、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于“海连江”区域公共品牌建设中鱼丸产品的生产及检验。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
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 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 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 5009.227 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30891 水产品抽样规范
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“海连江”区域公共品牌 “hai lian jiang” regional public brands
连江优质产品的全域性城市品牌，是属于全品类、全域性的城市公共品牌。

3.2

手工鱼丸 handmade fish balls

以鱼肉、淀粉、水、食用盐、白砂糖等为主要原料，以新鲜猪肉为馅，经手工采肉、制浆、手工成型、煮制而成的鱼丸。

3.3

机制鱼丸 machine-made fish balls

用机械化设备（如鱼肉采肉机、打浆机、成型机等）加工制作的鱼丸。

3.4

特制鱼丸 special fish balls

采用特殊原料或创新配方通过手工或机械化设备制作而成的鱼丸，包括黑墨鱼丸、鱼籽鱼丸等。

4 产品分类

4.1 “海连江”区域公共品牌建设中鱼丸产品按制作工艺分类为：

- a) 手工鱼丸；
- b) 机制鱼丸。

4.2 “海连江”区域公共品牌建设中鱼丸产品按有无速冻分类为：

- a) 冷藏鱼丸；
- b) 速冻鱼丸。

4.3 “海连江”区域公共品牌建设中鱼丸产品按有无包馅分类为：

- a) 有馅鱼丸；
- b) 无馅鱼丸。

5 一般要求

5.1 原材料要求

5.1.1 鱼肉

选用连江海域新鲜或冷冻鳗鱼、马鲛鱼等海水鱼肉，应符合GB 2733的要求。

5.1.2 猪肉

5.1.2.1 手工鱼丸选用新鲜猪肉，应符合GB 2707的要求。

5.1.2.2 机制鱼丸中猪肉应符合GB 2707的要求。

5.1.3 淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.4 水

应符合GB 5749的规定。

5.1.5 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.6 味精

应符合GB 2720的要求。

5.1.7 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.8 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.9 其他辅料

黑墨鱼汁、海鱼鱼籽以及其他辅料应符合相应的安全标准的规定。

5.1.10 食品添加剂

机制鱼丸中食品添加剂应符合GB 2760的规定。

5.2 加工场所及设施设备要求

鱼丸加工场所及设施设备应符合GB 14881的要求。

5.3 卫生要求

鱼丸生产加工过程的卫生应符合GB 20941的要求。

6 产地环境与工艺

6.1 地理位置

福建省福州市连江县现辖行政区域内生产制造。

6.2 生产工艺

“海连江”区域公共品牌建设中鱼丸产品生产工艺流程见表1。

表1 生产工艺流程

工艺类型	工艺流程
手工鱼丸生产工艺流程	原材料处理→手工采肉→制浆→手工成型→煮制→冷却→速冻（或不速冻）
机制鱼丸生产工艺流程	原材料处理→机械采肉→机械制浆→机械成型→煮制→冷却→速冻（或不速冻）
特制鱼丸生产工艺流程	原材料处理→手工（机械）采肉→混合辅料→（机械）制浆→手工（机械）成型→煮制→冷却→速冻（或不速冻）

7 质量要求

7.1 感官要求

“海连江”区域公共品牌建设中鱼丸产品感官要求见表2。

表2 感官要求

项目	要求
色泽	呈鱼肉原色或白色或灰白色，特制鱼丸中黑墨鱼丸呈黑色
组织形态	呈圆球状，形态完整、均匀、结构紧密，富有弹性
滋味	鱼香浓郁，鲜咸有嚼劲
气味	无异味、无酸败味

7.2 理化指标

“海连江”区域公共品牌建设中鱼丸产品理化指标见表3。

表3 理化指标

项目	指标
水分/（g/100 g）	≤80.0
蛋白质/（g/100 g）	≥8.0
脂肪/（g/100 g）	≤5.0
淀粉/（g/100 g）	≤15.0
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤15.0
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100 g）	≤0.25
失水率 ^b /（g/100 g）	≤3.0
^a 过氧化值仅适用于有馅鱼丸中馅料。 ^b 失水率仅适用于速冻鱼丸。	

7.3 安全性指标

7.3.1 污染物指标

污染物指标应符合GB 2762的规定。

7.3.2 微生物指标

微生物指标应符合GB 19643的规定。

7.4 净含量

预包装产品的净含量应符合JJF 1070的规定。

8 试验方法

8.1 感官检验

在光线充足、无异味和其他干扰的环境下，先检查样品包装是否完好，再拆开包装袋，将试样平置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，用肉眼观察其色泽、组织、形态；将样品煮熟后闻其香，尝其味，检查是否有异味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

8.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

8.2.3 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

8.2.4 淀粉

按GB 5009.9的规定执行。

8.2.5 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定执行。

8.2.6 过氧化值

按GB 5009.227的规定执行。

8.2.7 失水率

按SC/T 3701的规定执行。

8.3 安全性指标

8.3.1 污染物指标

按GB 2762的规定执行。

8.3.2 微生物指标

按GB 19643的规定执行。

8.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批规则

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种的产品为一个检验批，按批号抽样。

9.2 抽样方法

按GB/T 30891的规定执行。

9.3 检验分类

9.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目由生产单位确定，应选择能快速、准确反映产品质量的主要技术指标，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

9.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品长期停产后恢复生产时；
- b) 正式生产后，加工工艺、生产条件有较大变化时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果存在较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

9.4 判定规则

9.4.1 产品所检项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.4.2 检验结果中感官要求或理化指标与本文件不符，允许在同批次产品中重新抽取等量的样品对不符项复检，如仍不符，判定该批产品不合格。

10 标志、包装、运输和贮存

10.1 标志

外包装箱图示标志应符合GB/T 191的规定，包装的标签应符合GB 28050和GB 7718的规定，标志内容包括：产品名称、规格、产品执行标准号、生产者或经销者的名称、地址、联系方式、净含量、生产日期及在规定储藏条件下的温度和保质期。

10.2 包装

10.2.1 包装容器或材料应符合相应食品包装材料卫生标准。

10.2.2 包装容器或材料应牢固、清洁、无毒、无异味。

10.2.3 产品应密封包装，一定数量的小袋装入大袋（或盒），再装入纸箱中。箱中产品应排列整齐，并放入产品合格证。包装应牢固、防潮、不易破损。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生，无异味，运输中防止受潮、日晒、虫害以及有害物质的污染，防止包装损坏，不应靠近或接触腐蚀性的物质，不应与有毒有害及气味浓郁物品混运。

10.3.2 速冻鱼丸在运输过程中温度应不高于-18℃；冷藏鱼丸在运输过程中温度应控制在0℃~5℃

10.4 贮存

10.4.1 产品应储藏在-18℃以下的库房内，储存库应清洁、卫生、无异味，防止受潮、日晒、虫害和有毒物质的污染及其他损害。

10.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分别堆放，并用木板垫起，与地面距离不少于10cm，与墙壁距离不少于30cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。
