

ICS 67.040

CCS X 10

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 022—2024

预制信阳鱼丸

Prepared Xinyang Fish Balls

2024-12-7 发布

2024-12-14 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	2
4 技术要求	2
5 生产加工过程中的卫生要求	4
6 检验方法	4
7 检验规则	4
8 标签、标志、包装、运输、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这些专利的责任。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南省农都农业发展有限公司、河南牧业经济学院、信阳市农业科学院、河南省预制菜技术创新研究院、信阳农林学院、河南澳嘉食品有限责任公司、信阳市南湾水库渔业开发有限公司、信阳市国兵生态鱼业发展有限公司、信阳华宇食品有限公司、河南禾胜合食品有限公司、洛阳洛肴农业开发有限公司。

本文件主要起草人：高雪琴、王新义、钟思志、张煌、李建芳、张杰、夏华宇、贺烈、夏明珠、周枫、许美娟、邹建、张枭、侯玉方。

预制信阳鱼丸

1 范围

本文件规定了预制信阳鱼丸的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于预制信阳鱼丸。

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 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 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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 36193 水产品加工术语
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SB/T 10379 速冻调制食品
- SC/T 3701 冻鱼糜制品
- SC/T 3702 冷冻鱼糜
- 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第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 36193和GB/T 17924界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

预制信阳鱼丸

以河南省信阳辖区内水面(主要是人工湖泊、水库、池塘等)自然放养(非饵料精养)的白鲢和花鲢为主要原料,经原料验收、前处理、采肉、绞肉、打浆、成型、热定型、冷却、速冻、装袋、金属检测、装箱、入库冷冻等工艺,解冻后经适当烹饪即可食用的非即食鱼丸产品。

4 技术要求

4.1 原料、辅料

4.1.1 原料

4.1.1.1 应符合 GB 2733 的规定,要求色泽正常,鱼体完整。

4.1.1.2 每一批次的原料经检验合格后方可接收。

4.1.2 辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.2 加工

4.2.1 前处理

将原料鱼清洗干净,然后去鳞、去头、去内脏,再用水冲洗腹腔内的残余内脏、污物和黑膜。鲜、活原料鱼进厂后应在 24 h内加工完毕,加工前原料鱼应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的条件下保鲜。

4.2.2 采肉

利用采肉机采肉,去除鱼头、鱼尾、鱼皮和骨刺。

4.2.3 漂洗

将采集的鱼肉应在 10°C 以下流动的冷水漂洗 2次~3次,鱼肉与水比例以1:5~1:10为宜。

4.2.4 绞肉、精滤

应将鱼肉放入斩拌机中绞碎并用孔径为 $0.5\text{ mm}\sim 0.8\text{ mm}$ 的滤网进行精滤,除去细碎鱼皮、鱼骨刺等杂质。

4.2.5 擂溃打浆

4.2.5.1 空擂

应将鱼肉放入擂溃机中进行擂溃打浆 $5\text{ min}\sim 20\text{ min}$,形成鱼糜浆。

4.2.5.2 盐擂

将空擂后的鱼糜浆加入鱼肉量1%~3%的食用盐继续擂溃,擂溃时间应控制在 $15\text{ min}\sim 20\text{ min}$ 。

4.2.5.3 调味擂溃

在盐擂后,根据产品风味再加入相应的调味辅料与鱼肉充分混匀擂溃,不应添加其他食品添加剂。

4.2.6 成型

应用鱼丸成型机或用手工制成所需大小规格的鱼丸。将成型后的鱼丸立即放入一定温度的水中浸泡。具体浸泡时间和温度根据不同鱼种而定。一般在 $35^{\circ}\text{C}\sim 50^{\circ}\text{C}$ 的温水中浸泡 $40\text{ min}\sim 60\text{ min}$ 。

4.2.7 热定型

成型后的鱼丸一般在75℃~80℃的热水中水浴至鱼丸中心温度达到75℃，使鱼丸蛋白凝固定型。

4.2.8 冷却

鱼丸定型完成后应立即放于0℃~4℃的冰水中冷却至中心温度8℃以下。

4.2.9 速冻

冷却后的鱼丸应立即进行冻结。采用专业速冻装置应在低于-30℃的环境下，迅速通过其最大冰晶生成区域，使鱼丸冻结后的中心温度低于-18℃。

4.2.10 称重、装袋、封口

将速冻好的鱼丸应在专用的清洁环境区称重、装袋、封口。

4.2.11 金属探测

将装袋完成的产品应通过金属探测器检测，若探测报警应剔除另行处理。

4.2.12 装箱、入库

应将金属探测合格的产品装入纸箱封口，粘贴有关产品的标识后入库储藏。

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	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，外表及内部均无肉眼可见异物
组织	结构紧密，富有弹性，弹性 $\geq 800/(\text{g} \cdot \text{cm})$
滋味和气味	具有该产品应有的滋味，无异味

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，g/100g	≤ 80.0
蛋白质，g/100g	≥ 14.0
脂肪，g/100g	≤ 2.0
淀粉，g/100g	≤ 2.0
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 30
过氧化值，g/100g	≤ 0.25

4.5 微生物指标

致病菌指标应符合GB 29921的规定。

4.6 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.7 农药残留限量和兽药残留限量

4.7.1 农药残留限量应符合GB 2763的规定

4.7.2 兽药残留应符合 GB 31650 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

5.1 生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 20941 的规定。

5.2 生产前应对生产设备与设施进行全面检查,并清洗消毒。使用的洗涤剂 and 消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的要求,清洗后无残留。

6 检验方法

6.1 感官

6.1.1 取适量的样品(速冻的产品需经缓慢解冻),在良好的光线下,用肉眼观察其色泽、组织形态及其有否外来杂质;将样品煮熟后闻其香,尝其味,检查是否有异味。

6.1.2 弹性:鱼丸整体(不切块)在温度 $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 环境下静置 6h~24h。按 SC/T 3702—2014 中的附录 A.3.2 规定的方法测定,结果按 A.3.3 的计算方法计算。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.2.4 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

6.2.5 微生物

致病菌按GB 29921规定的方法测定。

6.2.6 挥发性盐基氮

按GB 10136规定的方法测定。

6.2.7 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070的规定的的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同日或同一班次、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

从生产厂成品库抽取。抽样数量应不少于4袋（总量2 kg）。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前应进行检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 检验时机

有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正常生产时，每半年应进行一次型式检验；
- c) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家质量监督部门提出要求时。

7.4.2 检验项目

型式检验项目：4.3~4.7的内容。

7.4.3 判定规则

检验项目如有不符合本文件要求时，可以在同批产品中抽取双倍量的样品进行复检，以复检结果为准；如复检结果中仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

微生物指标不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定并注明速冻生制或速冻非即食制品；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 应有产品追溯二维码。

8.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品安全相关规定。产品采用复合塑料膜（袋）应符合GB 9683的规定，其他直接接触食品的包装材料和容器应符合GB 4806.1的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输及贮存

应符合GB 31621的规定。