

GXNS

团 体 标 准

T/GXNS XXXX—XXXX

## 烤鱼预制菜加工技术规范

Technical specification for processing of baked fish and prefabricated vegetables

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

XXXX 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。

本文件由广西壮族自治区水产科学研究院提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区水产科学研究院、广西禄驰农业投资有限公司。

本文件主要起草人：吕敏、马华威、吴铁军、蒋光正、潘传燕、罗旭、牙诗雅、梁正、罗帮、黎建斌、甘晖、王园园、高专。

# 烤鱼预制菜加工技术规范

## 1 范围

本标准规定了烤鱼的术语和定义、原材料及要求、制作工艺、检验方法、标签标志、包装、运输和保质期的要求。

本标准适用于广西壮族自治区烤鱼预制菜加工技术规范。

## 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- NY/T 900 绿色食品 发酵调味品

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 烤鱼 Grill fish

以罗非鱼、草鱼和巴沙鱼为主料，加香辛料为调味辅料烤制而成的产品。

## 4 原材料及要求

### 4.1 原材料

罗非鱼（草鱼或巴沙鱼）、生姜、香芹、大葱、糍粑辣椒、花椒、麻椒、大蒜、大豆油、色拉油、海鲜酱、柱侯酱、豆瓣酱、花生酱、盐、生抽、老抽、冰糖、辣椒面、孜然粉、味精。

## 4.2 要求

原材料应符合表 1 要求。

表1 原材料要求

序号	名称	要求
1	罗非鱼（草鱼或巴沙鱼）	应符合GB 2733
2	大豆油、色拉油	应符合GB 2716
3	生姜、大葱、香芹、辣椒、	新鲜、无虫害、无异味
4	生抽、老抽、海鲜、柱侯酱、豆瓣酱、花生酱	应符合NY/T 900
5	花椒、麻椒、孜然粉、辣椒粉、冰糖、盐、味精	应符合GB/T 15691

## 5 制作工艺

### 5.1 红油制作

- 色拉油 250 g 烧至 150℃，加入葱 10 g、姜 15 g、蒜 25 g、香芹 15 g，炸 8 min 将葱姜蒜捞出。
- 加入糍粑辣椒 15 g、豆瓣酱 5 g，120℃熬制 20 min。
- 放入花椒 5 g、麻椒 5 g，150℃继续熬制 10 min。
- 捞出以上残渣，过滤后留油备用。

### 5.2 酱料熬制

- 将海鲜酱 5 g、柱侯酱 5 g、花生酱 2 g 混合均匀。
- 将大豆油 50 g 和色拉油 50 g 烧至 150℃，放入葱 10 g、姜 10 g、蒜 20 g 炸 8 min 将葱姜蒜捞出。
- 加入糍粑辣椒 20 g，120℃熬制 15 min，放入豆瓣酱 10 g、生抽 5 g、老抽 2 g、盐 1 g 继续熬制 20 min，最后放入姜末 5 g、蒜末 20 g 熬制 5 min，放入（5.1）的混合酱熬制 5 min，最后加入冰糖 5 g 熬 4 min，捞出备用。

### 5.3 烤鱼制作

- 将罗非鱼（草鱼或巴沙鱼）宰杀后去鳃去鳞，从鱼背剖开去除内脏，刮净腹腔壁上的黑膜后清洗干净。
- 每 500 g 鱼用盐 2 g、料酒 10 g、生姜沫 10 g 将鱼码味 10 min。
- 方法（1）：将鱼放上烤架，放于炭火 220℃烤 10 min，取出刷一层自制酱料；继续放于炭火 220℃烤 10 min，取出刷一层红油、撒辣椒粉 5 g、孜然粉 5 g、再放于炭火 220℃烤 5 min，取出备用。

方法（2）：烤箱 210℃ 预热 10 min，将鱼放上烤架入烤箱 210℃ 烤 10min，取出刷一层自制酱料；继续放入烤箱 210℃ 烤 10 min，取出刷一层红油、撒辣椒粉 5 g、孜然粉 5 g、再放入烤箱 220℃ 烤 5min，取出备用。

#### 5.4 贮存

将烤鱼装袋真空贮存，冷藏温度 0℃~4℃ 贮存 0 d~5 d，贮存温度 0℃~-18℃ 贮存 0 d~180 d。贮存库管理体系应符合 GB/T 27304。

### 6 检验方法

#### 6.1 组批

同一生产线、同一批次生产的产品为一批。

#### 6.2 抽样

按 GB/T 30891 规定执行。

#### 6.3 感官指标

取样品置于洁净口瓷盘中。在自然光线下，规察其色泽、组织状态、杂质；另取试样嗅具气味、品其滋味，应符合表2的规定。

表2 感官指标

项目	要求
色泽	表面为酱色或褐色，色泽均匀
组织形态	组织紧密，有弹性
气味和滋味	具有产品固有的滋味气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来物

#### 6.4 质量安全检验

符合 GB 10136 的规定。

#### 6.5 产品形式检验

正常生产时，每一个月应进行一次形式检验。如有以下情况之一时，也应进行形式检验：

- a) 产品停产三个月及以上，恢复生产时；
- b) 有新产品投入生产时；
- c) 改变主要原料来源、生产工艺时；
- d) 出厂检验结果具有明显波动时；
- e) 食品安全监管机构提出要求时。

### 7 标签标志、包装、运输和保质期

#### 7.1 标签和标志

标签和标志应符合GB 7718 和GB 28050 的要求,并注明食用方法。外包装运输标志应符合GB/T 191 的要求。

## 7.2 包装

7.2.1 内包装封口应严密、牢固、无破损,应符合 GB 4806.7、GB 4806.9。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的要求。

## 7.3 运输

运输冷藏车车厢内温度应控制在 0 °C~8 °C,应符合 GB/T 24616 的规定。

## 7.4 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下,且包装完好,产品在冷藏保质期为 2~5 d,在冷冻时保质期为 3~6 个月。

---