

# 团 体 标 准

T/ZHAS XXX—XXXX

## 预制菜 盐制金鲳鱼

prepared dish Salted golden pomfret

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

珠海市标准化协会 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 分类 .....	2
5 原辅料要求 .....	2
6 生产卫生要求 .....	3
7 技术要求 .....	3
8 试验方法 .....	4
9 检验规则 .....	5
10 包装、标签标识 .....	5
11 运输和贮存 .....	6
12 产品追溯与召回 .....	6
13 管理体系要求 .....	6
参考文献 .....	7

## 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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 预制菜 盐制金鲳鱼

## 1 范围

本文件规定了预制菜盐制金鲳鱼的术语定义、分类、原辅料要求、生产卫生要求、技术要求、试验方法、检验规则，包装和标签标识、运输和贮存、产品追溯与召回、管理体系要求。

本文件适用于预制菜盐制金鲳鱼的生产 and 经营。

## 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 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 5461 食用盐
- 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 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 31646 食品安全国家标准速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 39947 食品包装选择及设计
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3035-2018 水产品包装、标识通则
- DB44/T 2603-2025 预制菜术语及分类
- T/ZHAS XXX—XXXX 万山金鲳鱼

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 预制菜 prepared dish

以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成，配以或不配以调味料包，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴产品。

[来源：DB44/T 2603-2025，3.1.1]

### 3.2

#### 盐制金鲳鱼 salted golden pomfret

以鲜、冻金鲳鱼为原料，经盐腌加工而成的产品。

### 3.3

#### 盐制金鲳鱼干 Salted-Dried Golden Pomfret

以鲜、冻金鲳鱼为原料，经盐腌后再经干燥工艺加工而成的产品。

## 4 分类

### 4.1 按食用方式

可分为即食、即热、即烹。

### 4.2 按贮存方式

可分为冻藏、冷藏、常温。

## 5 原辅料要求

### 5.1.1 原料鱼

原料鱼宜选用符合 T/ZHAS XXX—XXXX 中第 5 章规定的生鲜金鲳鱼，冻鱼和其它指标应符合 GB 2733 的规定。

### 5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 5.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

### 5.1.4 白砂糖

应符合 GB 13104 的规定。

### 5.1.5 香辛料调味品

应符合 GB/T 15691 的规定。

### 5.1.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.1.7 其他原辅料

应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

### 6 生产卫生要求

应符合 GB 20941 及 GB 31646 的规定。

### 7 技术要求

#### 7.1 感官指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
外观	内脏去除干净，眼球饱满，真空包装产品包装袋无破损及漏气或胀气
形态	鱼体坚挺，鱼体完整无明显损伤，无明显干耗现象
色泽	鱼眼黑亮，鱼身呈亮白带金黄色，光泽均匀，花纹清晰
气味	具有金鲳鱼产品特有的气味，无异味
口感	肌肉组织紧密，软硬适度，有一定的弹性
口味还原度	具有产品对应菜肴应有的气味、滋味

#### 7.2 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	
冻品中心温度 (°C)	≤ -18	
挥发性盐基氮 (mg/100g)	≤ 25	
组胺 (mg/100g)	≤ 20	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	鲜鱼	≤ 2.5
	鱼干	≤ 0.6

#### 7.3 安全指标

##### 7.3.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

##### 7.3.2 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的要求。

### 7.3.3 微生物限量

应符合 GB 29921 的要求。

### 7.3.4 净含量及允许负偏差要求

应符合国家市场监督管理总局令(第 70 号)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 8 试验方法

### 8.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,将预制菜金鲳鱼(冻品需提前解冻)置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按表 1 中的要求检验其外观、形态、色泽、气味和口感。将预制菜金鲳鱼根据产品包装上的烹饪方法进行烹饪后,按表 1 中的要求评价其口味还原度。

### 8.2 理化指标检验

#### 8.2.1 冻品中心温度

将温度计插入样品最小包装的中心位置,至温度计指示的温度不再下降时,读数。

#### 8.2.2 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

#### 8.2.3 组胺

按 GB 5009.208 规定的方法测定。

#### 8.2.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

### 8.3 安全指标检验

#### 8.3.1 污染物指标

按 GB 2762 规定的方法测定。

#### 8.3.2 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法测定。

#### 8.3.3 微生物限量

按 GB 29921 规定的方法测定。

#### 8.3.4 净含量及允许负偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 原材料入库检验

所采购的原辅料入库前应由生产厂质检部门按第 5 章的要求验收,并查验产品的检验检疫报告及相关证书,合格后方可入库使用。

### 9.2 组批

以同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。

### 9.3 抽样

净含量抽样检验按 JJF1070 规定的方法检验执行;其他项目每批随机抽取,样品总量不得少于 2kg 或 6 个成品。样品平均分为两份,1 份检验,1 份留样备查。

### 9.4 出厂检验

9.4.1 每批产品应进行出厂检验,检验合格并签发质量合格证的产品,方可出厂。

9.4.2 出厂检验项目为感官要求、冻品中心温度(仅适用于冷藏、冻藏)、净含量、标签,熟制品还应检验微生物项目中的菌落总数和大肠菌群。

### 9.5 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年 1 次,有下列情况之一,亦应进行型式检验:

- a) 新产品试制时;
- b) 正式投产后,如原料、生产工艺有较大改变,影响产品质量时;
- c) 生长环境发生较大变化时;
- 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) 监督管理部门提出要求时。

### 9.6 判定规则

9.6.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时,判为合格品。

9.6.2 出厂检验项目中有 1 项不符合本文件规定,可加倍重新抽样(或采用留样)并对不合格项目进行复检,复检结果中仍有 1 项或 1 项以上不符合本文件规定,则判该批产品为不合格品。

## 10 包装、标签标识

### 10.1 包装

#### 10.1.1 包装的选择和设计

应符合 GB/T 39947 的规定。

#### 10.1.2 包装要求

应符合 SC/T 3035-2018 第 3 章的规定。

## 10.2 标签标识

10.2.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并在包装上标注食用方式、主要原料的百分含量。

10.2.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 11 运输和贮存

11.1 运输和装卸食品的容器、工器具和设备应安全、无害，保持清洁卫生。运输中应防止日晒、雨淋、虫害、显著的温度变化和剧烈碰撞，不应靠近或接触有害、腐蚀性物质，不应与气味浓郁物品混运。

11.2 常温预制菜应贮存在卫生、阴凉或通风、干燥处，冷藏、冻藏预制菜应贮存于清洁、卫生、无异味的冷库内，防止虫害、有害物质的污染和其他损害。

11.3 不同品种、规格、批次的产品应分库、分垛存放，标识清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与库墙距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。在进出货时，应做到先进先出。

11.4 常温预制菜储运温度应保持在 10℃~ 30℃；冷藏预制菜储运温度应在 0℃ ~ 4℃。冻藏预制菜储运温度应不高于 -18℃，库温波动应控制在 ±2℃ 以内。

## 12 产品追溯与召回

12.1 宜建立产品追溯体系，实现预制菜相关产品质量安全可追溯，保证从原辅料和添加剂采购到产品销售所有环节均可进行有效控制。

12.2 宜建立产品召回制度，当存在质量隐患或者发生重大安全事故时，能够及时召回或迅速处理不合格品，将损失降到最低。

## 13 管理体系要求

生产活动宜获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

### 参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令(第70号)《定量包装商品计量监督管理办法》