|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.120.30 |
| CCS  | B 53 |

 团体标准

T/ZHAS XXXX—XXXX

预制菜 油炸海鲈鱼

Prepared dishes—Fried sea bass

征求意见稿

（完成时间：2025-9-25）

2025 -    -   发布

2025 -    -   实施

珠海市标准化协会  发布

目次

前言 2

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

5 检验方法 3

6 检验规则 3

7 标签标志 4

8 包装 4

9 运输和贮存 4

参考文献 5

1. 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。

本文件由珠海市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人:

预制菜 油炸海鲈鱼

* 1. 范围

本文件规定了预制菜油炸海鲈鱼的技术要求、检验规则、标签标识、包装、运输与贮存等要求，描述了相应的检验方法，并界定了相应的术语和定义。

本文件适用于预制菜油炸海鲈鱼的生产和销售。

* 1. 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB 31644 食品安全国家标准　复合调味料

GB/T 39947 食品包装选择及设计

SC/T 3054 冷冻水产品冰衣限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

预制菜油炸海鲈鱼 prepared dishes—fried Sea Bass

以海鲈鱼为原料，不添加防腐剂，经前处理、调制、油炸、包装、速冻等工序制成，配以调味料包，熟制后方可食用的预包装菜肴产品。

* 1. 技术要求
		1. 原辅料要求
			1. 原料鱼

原料鱼应为鲜活、品质良好的海鲈，应符合GB 2733的规定。

* + - 1. 复合调味料

复合调味料应符合GB 31644的规定。

* + - 1. 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

* + 1. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 海鲈鱼 | 色泽 | 有光泽，色泽均匀，无暗淡、血污、变色 |
| 形态 | 鱼体应完整，无机械破损 |
| 气味 | 无酸味、腐败和腐臭味 |
| 杂质 | 无正常视力可见的外来杂质，无残留内脏 |
| 调味料包 | 色泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 气味 | 具有产品应有的气味，无异味，无异嗅 |
| 状态 | 具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物 |
| 预制菜油炸海鲈鱼 | 口味还原度 | 具有油炸海鲈鱼现制菜肴应有的口感和特征风味 |

* + 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 海鲈鱼 | 水分/(g/100g) | ≤86 |
| 蛋白质/(g/100g) | ≥18 |
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) | ≤0.25 |

* + 1. 安全指标
			1. 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

* + - 1. 微生物限量

微生物限量应符合GB 29921的规定。

* + 1. 净含量

预包装产品净含量应符合JJF 1070的规定。

* 1. 检验方法
		1. 感官

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将试样根据产品标识的食用方法进行解冻、加热或熟制后，置于白色搪瓷碗中，检验其色泽、形态、气味和杂质。由感官评价小组（5位及以上专家评价员或优选评价员）对照油炸海鲈鱼现制菜肴的口感和特征风味对其口味还原度进行评价，讨论后形成符合或不符合的结论。

* + 1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

* + 1. 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

* + 1. 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

* + 1. 微生物限量

按GB 29921规定的方法测定。

* + 1. 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

* 1. 检验规则
		1. 组批

同一批原料、同一条生产线、同一班次的产品为一批。

* + 1. 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样宜符合GB/T 30642的规定，抽样数量应满足检验和留样的需要。

* + 1. 出厂检验
			1. 每批产品应进行出厂检验，检验合格方可出厂。
			2. 出厂检验项目应包括：感官要求和净含量。
		2. 型式检验

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

1. 新产品试制时；
2. 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
3. 产品停产半年以上，恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
5. 监督管理部门提出要求时。
	* 1. 判定规则
			1. 出厂检验项目或型式检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。
			2. 出厂检验项目或型式检验项目如有一项及一项以上不合格时，判为不符合本文件的规定。
	1. 标签标识
		1. 运输包装标志应符合GB/T 191的规定。
		2. 标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。
	2. 包装

包装应符合GB/T 39947的规定。

* 1. 运输与贮存
		1. 运输

运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。冷链运输过程中温度不应高于-18 ℃。

* + 1. 贮存
			1. 贮存条件应符合产品标签标识的要求。
			2. 仓库应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，配备温、湿度控制设施。冷冻贮存温度不高于-18 ℃。

参考文献

1. GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
2. GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

[2]　GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

[3]　SB/T 10379 速冻调制食品

[4]　中华人民共和国农业农村部公告第250号

