

团 体 标 准

T/ZHAS XXXX—XXXX

预制菜 海鲈鱼丸

Prepared dishes sea bass fish ball

（征求意见稿）

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 原辅料验收要求 2

5 技术要求 2

6 检验方法 3

7 检验规则 4

8 包装、标签标识 4

9 贮存与运输 5

附录 A （资料性） 海鲈鱼丸加工流程要求 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 海鲈鱼丸

1 范围

本文件规定了预制菜海鲈鱼丸的原辅料验收要求、技术要求、检验规则、包装、标签标识和贮存与运输等要求，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海鲈鱼丸的生产和销售。

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 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 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 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
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/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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 海鲈鱼丸 Prepared dishes sea bass fish ball

以海鲈鱼为主原料，淀粉、食盐、水等为辅料，经采肉、擂溃、成型、煮制、冷却、速冻或冷藏等工艺，添加或不添加其他肉制品制成的丸状鱼糜制品，其中主原料占比不低于10%。

3.2

擂溃 grinding and kneading

对碎鱼肉进行研磨和捏合，破坏鱼肉纤维组织，促使盐溶性蛋白充分溶出并与辅料相混合的工艺。

[来源：GB/T 36193-2018，10.16]

4 原辅料验收要求

4.1 原料鱼

4.1.1 原料鱼应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 质检人员应对每一批次的原料鱼进行抽检，检验合格后验收。不适宜加工的破损鱼、畸形鱼、病鱼应挑出，另行处理。

4.2 辅料

4.2.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 食盐应符合 GB 2721 的规定。

4.2.3 淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.2.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.2.5 蛋类应符合 GB 2749 的规定。

4.2.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

4.2.7 其他肉制品（包括鱼肉、猪肉、牛肉等）应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.2.8 其他辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5 技术要求

5.1 加工要求

加工工艺要求见附录A。

5.2 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
海鲈鱼丸	色泽	具有该产品应有的色泽
	形态	无松散，呈圆球状，形态完整、均匀
	杂质	无正常视力可见外来杂质
	滋气味	具有该产品特有的滋气味，无异味
	组织结构	结构紧密，富有弹性

5.3 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
海鲈鱼丸	水分/（g/100g）	≤75
	蛋白质/（g/100g）	≥10
	脂肪/（g/100g）	≤20
	淀粉/（g/100g）	≤10
	挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤25
	镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1
	铬（以 Cr 计），mg/kg	≤2.0
	甲基汞（以 Hgr 计），mg/kg	≤1.0
	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.5
	无机砷（以 As 计），mg/kg	≤0.1
	N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤4.0
	多氯联苯，μg/kg	≤20.0
注：多氯联苯包括PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180。		

5.4 安全指标

5.4.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 微生物限量

微生物限量应符合 GB 29921 的规定。

5.5 净含量

预包装产品净含量应符合JJF 1070的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，取适量的样品进行缓慢解冻，用肉眼观察其色泽、组织形态及其是否有外来杂质；将样品煮熟后闻其香，尝其味，检查是否有异味。

6.2 理化指标检验

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 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

6.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.7 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.8 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.9 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.10 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.11 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

6.2.12 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一条生产线、同一班次的产品为一批。

7.2 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。

7.3 出厂检验

7.3.1 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。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、冻品中心温度和净含量。

7.4 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：

- 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) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 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。

7.5.2 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，可加倍重新抽样对不合格项目进行复检，复检结果中仍有一项或一项以上不合格时，则判为不符合本文件的规定。

8 包装、标签标识

8.1 包装

8.1.1 包装的选择和设计应符合GB/T 39947的规定。

8.1.2 包装材料和容器应符合国家食品安全相关规定。内包装材料应符合 GB 4806.1 与 GB 4806.7 的规定，外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.1.3 产品包装应在清洁和有防止外来污染的环境下进行。

8.2 标签标识

8.2.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应标明海鲈鱼肉含量及其他添加肉制品的含量。

8.2.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 金属探测

包装后的产品应经过金属探测器进行金属成分探测。检测异常的产品需进一步检测鉴定，应保证金属探测仪正常运行。

9 贮存与运输

9.1 贮存

9.1.1 不同批次、规格的产品应分别存放，排列整齐，各批次、规格应有标识牌。

9.1.2 在出货时，应根据生产日期遵循先进先出原则。

9.1.3 速冻食品贮存温度不应高于-18℃；冷藏食品贮存温度应为 0℃~4℃。

9.2 运输

9.2.1 运输工具应具备低温保藏功能，需冷冻的食品在运输过程中温度不应高于-18℃；需冷藏的食品在运输过程中温度应为 0℃~4℃。

附录 A
(资料性)
海鲈鱼丸加工流程要求

A.1 加工工艺流程

海鲈鱼丸加工工艺流程见图A.1。

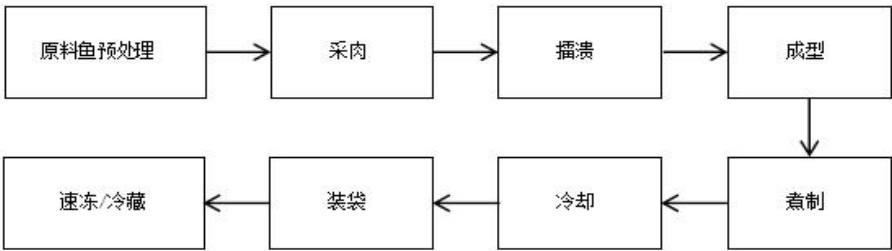


图 A.1 加工工艺流程图

A.2 原料鱼预处理

- A.2.1 清洗原料鱼，除去体表污物及粘液。清洗用水应符合 GB 5749 的规定。
A.2.1 原料鱼应去头、去鳞、去内脏，过程中避免割破鱼胆以免其内脏物质污染鱼肉。

A.3 采肉

将处理好的原料鱼剔去鱼骨，再将鱼肉刮出，过滤并挑出细小的骨刺。

A.4 擂溃

将采后的鱼肉加冰降温，放入擂溃机进行擂溃成鱼糜，同时加入相应量的食盐、水、淀粉等辅料，擂溃完成后应放置于0℃～4℃的低温环境中静置2h～3h，以确保配料充分吸收并达到适宜的粘稠度。

A.5 成型

- A.5.1 手工：将静置处理好的鱼糜捏在手掌心，从虎口挤出圆球状鱼丸。将成型的鱼丸立即放入到35℃～50℃的温水中，浸泡30min～100min。
A.5.1 机械：将静置处理好的鱼糜用鱼丸成型机成型，将成型后的鱼丸立即放入到35℃～50℃的温水中，浸泡30min～100min。

A.6 煮制

将成型后的鱼丸在75℃～90℃的热水中煮制5min～10min。

A.7 冷却

煮制后的鱼丸立即放于0℃～4℃的冰水中冷却至中心温度8℃以下。

A.8 装袋（内包装）

将冷却后的鱼丸装入包装袋内，采用真空包装机进行密封包装，封口严密，无破损。包装袋材料应符合GB 4806.1与GB 4806.7的规定。

A.9 速冻/冷藏

- A.9.1 速冻过程应符合GB 31646的规定。
A.9.2 冷藏储运温度应在0℃～4℃。

参 考 文 献

- [1] GB 10136 《食品安全国家标准 动物性水产制品》
 - [2] GB/T 24616 《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》
 - [3] DB 4405/T 297-2022 地理标志产品 达濠鱼丸
 - [4] T/ZHAS 37—2025 盐渍金鲳鱼
-