



# 团 体 标 准

T/ZZB 2080—2021



2021 - 03 - 01 发布

2021- 03 - 31 实施

浙江省品牌建设联合会 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 产品分类 .....	2
5 基本要求 .....	2
6 技术要求 .....	3
7 试验方法 .....	4
8 检验规则 .....	5
9 标志、标签、包装、运输和贮存 .....	6
10 质量承诺 .....	6



## 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。

本文件由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本文件由温州市质量技术监督科学研究院牵头组织制定。

本文件主要起草单位：温州市强能食品有限公司。

本文件参与起草单位（排名不分先后）：温州市质量技术监督科学研究院、温州方圆检验认证有限公司、温州市食品药品检验科学研究院。

本文件主要起草人：周建新、隋玉杰、王欢、黄旭辉、邢银英、孙海翔、吴品榆、倪建萍。

本文件评审专家组长：陈小珍。

本文件由温州市质量技术监督科学研究院负责解释。



# 温州鱼圆

## 1 范围

本文件规定了温州鱼圆的术语和定义、产品分类、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及质量承诺。

本文件适用于温州鱼圆的生产和销售。

## 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—2018 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30383 生姜
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

SC/T 3016 水产品抽样方法

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**温州鱼圆** Wenzhou yuyuan

以野生鲜鳊鱼为主要原料，以水、食用淀粉、食用植物油、白砂糖、食用盐、味精、葱、姜等为辅料，经预处理、调味、搅拌、生制压模成型或摘制烹煮成型等工序加工而成的非即食鱼糜制品。

### 4 产品分类

根据工艺分为精圆（生制）和成型圆（熟制），根据包装形式分为预包装和散装。

### 5 基本要求

#### 5.1 设计研发

5.1.1 应根据消费者需求及温州鱼圆口感清、鲜、嫩、韧等特性，设计斩拌、压模成型或摘制烹煮等加工工艺。

5.1.2 产品配方中野生鲜鳊鱼添加量应不小于85%。

#### 5.2 原辅材料

5.2.1 选用东海海域捕获的单体体重为3.5 kg~6 kg的野生鲜鳊鱼，并符合GB 2733的要求。

5.2.2 食用淀粉应符合GB 31637的要求。

5.2.3 食用植物油应符合GB 2716的要求。

5.2.4 白砂糖应符合GB/T 317—2018中精制级别的要求。

5.2.5 食用盐应符合GB 2721的要求。

5.2.6 味精应符合GB 2720的要求。

5.2.7 葱应符合NY/T 744的要求。

5.2.8 姜应符合GB/T 30383的要求。

5.2.9 生产用水应符合GB 5749的要求。

#### 5.3 工艺和装备

5.3.1 应采用去骨、脱水、斩拌、压模成型或摘制烹煮等工艺。

5.3.2 制作过程的温度应控制在5℃~25℃。

5.3.3 应具备自动温控的贮存冷库：原料贮存温度应不大于4℃，成品贮存温度应不大于-18℃。

#### 5.4 检验检测

- 5.4.1 应对原料鱼中挥发性盐基氮进行检测控制。
- 5.4.2 应对产品中感官、水分、蛋白质、挥发性盐基氮、净含量进行检测控制。

## 6 技术要求

### 6.1 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	
	精圆（生制）	成型圆（熟制）
形态	长方体、块状	呈不规则条状、珊瑚状
色泽	具有产品固有的色泽	
滋、气味	有鱼鲜味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 6.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	要求	
	精圆（生制）	成型圆（熟制）
水分/（%）	≤75	
蛋白质/（%）	≥15.0	≥11.0
脂肪/（%）	≤1.2	≤1.0
淀粉/（%）	≤15	
挥发性盐基氮/（mg/100 g）	≤15	
组胺/（mg/100 g）	≤20	

### 6.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

### 6.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

### 6.5 农药最大残留量

农药残留指标应符合GB 2763的规定。

### 6.6 兽药残留指标

兽药残留指标应符合GB 31650和国家有关规定、公告。

### 6.7 微生物指标

预包装成型圆（熟制）类微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	要求			
	n	c	m	M
沙门氏菌/25 g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
副溶血性弧菌 MPN/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
单核细胞增生李斯特氏菌/25 g	5	0	0	—

## 6.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督检验办法》国家质量监督检验检疫总局令2005第75号的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 样品制备

除感官和微生物指标按相应标准规定进行制备外,其他项目需将整包装样品全部绞碎混合均匀后密封备用,样品制备后应尽快分析挥发性盐基氮、组胺项目,未能及时分析的样品冷冻保存。

### 7.2 感官要求

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,将试样置于白色搪瓷盘上,采用目测、手感、鼻闻、品尝等方法,按表1逐项检查,滋、气味项目应熟制后进行检测。

### 7.3 理化指标

#### 7.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检测。

#### 7.3.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法检测。

#### 7.3.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法检测。

#### 7.3.4 淀粉

按GB 5009.9规定的方法检测。

#### 7.3.5 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法检测。

#### 7.3.6 组胺

按GB 5009.208规定的方法检测。

#### 7.4 污染物限量

按GB 2762规定的方法检测。

#### 7.5 食品添加剂

按规定的标准检测。

#### 7.6 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法检测。

#### 7.7 兽药残留限量

按规定的方法检测。

#### 7.8 微生物指标

##### 7.8.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

##### 7.8.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10—2016第二法检测。

##### 7.8.3 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法检测。

##### 7.8.4 单核细胞增生李斯特菌

按GB 4789.30规定的方法检测。

#### 7.9 净含量

按JJF 1070的规定执行。

### 8 检验规则

#### 8.1 出厂检验

产品需经企业检验部门逐批检验合格方能出厂。出厂检验项目包括净含量、感官、水分、蛋白质、挥发性盐基氮。

#### 8.2 型式检验

正常生产时每年进行一次型式检验,型式检验项目包括技术要求中的全部项目,有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时;
- b) 产品停产6个月后,重新恢复生产时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时;

e) 当用户对产品质量有较大异议时。

### 8.3 组批

同一原料来源、同一班次生产的同品种的产品为一个检验批。

### 8.4 抽样方法和抽样数量

按SC/T 3016 规定的方法抽样。

### 8.5 判定规则

8.5.1 检验项目指标全部符合标准，判定为合格品。

8.5.2 除微生物指标外，如有指标不符合标准时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

8.5.3 微生物指标不符合标准，判为不合格品，不得复检。

## 9 标志、标签、包装、运输和贮存

### 9.1 标志、标签

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 10136 及相关法规的规定，同时还应标明“生制”“熟制”或产品类别。

9.1.2 产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。

9.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

包装物应符合相应食品包装材料的要求，包装应严密，无破损，无裸露。

### 9.3 运输

运输过程应有温度控制设施，温度控制在 $-5\text{ }^{\circ}\text{C}\sim-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。应防压、防高温、防雨淋、防污染，运输时不得与其他有挥发性、腐蚀性或有污染性的有害物品混装；搬运时必须轻拿轻放，堆放严禁重压。

### 9.4 贮存

产品应贮存在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及以下环境中，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

## 10 质量承诺

10.1 在本标准规定的条件下运输、贮存且包装完整和未经启封的情况下，自出厂之日起一年内因生产厂家原因造成的产品质量问题，生产商应予以免费更换。

10.2 在销售过程中增加如“产品可能含有残留鱼刺鱼骨”等温馨提示。

10.3 网销产品在不影响第二次销售的情况下，按电商平台规定，7天内无理由退货。

10.4 由专人专线负责售后服务，及时解答客户咨询疑问。产品质量有异议的，应在24小时内作出响应处理。