ICS 67.120.30
CCS X 20

团　体　标　准

T/ZSSP 0017-2022

预制酸菜鱼 乌斑鱼

Pre-made pickled fish　Chinese snakehead

2022-06-28 发布　　2022-06-28 实施

中山市食品学会　　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。

本文件由中山市食品学会提出及归口。

本文件主要起草单位：中山市食品学会、中山职业技术学院、广州观星农业科技有限公司、广东谭府菜非遗文化研究中心（有限合伙）、中山火炬职业技术学院、广东省餐饮服务行业协会、中山洪力健康食品研究院有限公司、中山市元通进出口贸易有限公司、中山市烹饪协会、正天易通（广州）健康食品科技有限公司、广东省客厨世家餐饮管理有限公司、中山市渔鲜生农业有限公司、中山市东鹏水产品有限公司、中山市水平食品有限公司、观星（肇庆）农业科技有限公司、珠海市安格利湖南人餐饮有限公司、珠海味来快车餐饮连锁企业（有限合伙）、珠海市香洲区正宇佳欣职业培训学校。

本文件主要起草人：张延杰、黄立飞、舒锐、谭勇、吴文言、胡志高、吴小禾、谭海城、刘卫红、郑耀荣、林开胜、林家煌、黄泽锋、葛晖、刘颖、郑蔚滢、许天成、谭安格、庞敏、雷小婷、李锦维、谭爱杰、郑萍、张佳、谭军、周金剑、窦式宇、陈威、何宏恩。

引　言

预制酸菜鱼也称为预制酸汤鱼，以其特有的调味和独特的烹调技法而著称。本文件中的预制酸菜鱼以集装箱养殖的鲜活乌斑鱼为原料，外形体延长呈圆筒形，尾部侧扁，头部尖而平扁，体侧具有许多不规则的黑色花斑的鱼。也称乌鱼、生鱼、黑鱼、才鱼，学名乌鳢、斑鳢或乌斑杂交鳢，配以酸菜料包、酱料包和辣椒包制成的预制方便产品。为规范该产品预制生产，制定本文件。

预制酸菜鱼对于餐饮企业可帮助降低损耗、减少厨师和切菜小工、节约厨房操作空间，提高出台率，控制成本和提升效率。对于家庭和个人，可有效地减少杀鱼等操作步骤，缩短做菜时间，减少厨房环境污染，既迎合无暇下厨的年轻消费者“快节奏”生活的需要，又较好地契合了中国人传统用餐观念中食用“新鲜”的饮食习惯。

预制酸菜鱼 乌斑鱼

1 范围

本文件规定了预制酸菜鱼乌斑鱼的技术要求、试验方法、检验规则、标识与包装、储存与运输、销售与召回的要求。

本文件适用于鲜活乌斑鱼，采用速冻工艺制作而成，在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。

2 规范性引用文件

下列文件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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.1 食品安全国家标准 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.123 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 5009.227 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/T 5461 食用盐
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 30891 水产品抽样规范
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 842　绿色食品 鱼
NY 5070　无公害食品 水产品中渔药残留限量
NY/T 5361　无公害农产品 淡水养殖产地环境条件
SC/T 1119　乌鳢 亲鱼和苗种
SC/T 1150　陆基推水集装箱式水产养殖技术规范通则
SC/T 3043　养殖水产品可追溯标签规程
SB/T 10379　速冻调制食品

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乌斑鱼 chinese snakehead

外形体延长呈圆筒形，尾部侧扁，头部尖而平扁，体侧具有许多不规则的黑色花斑的鱼。也称乌鱼、生鱼、黑鱼、才鱼。学名乌鳢、斑鳢或乌斑杂交鳢。

4　技术要求

4.1　养殖

4.1.1　养殖条件应符合 SC/T 1150 的要求。
4.1.2　水质应符合 NY/T 5361 的要求。
4.1.3　亲鱼和苗种应符合 SC/T 1119 的要求，养殖时间不少于 6 个月。

4.2　成鱼挑选

4.2.1　宜符合 NY/T 842 的规定，通过绿色食品认证。
4.2.2　应选择鲜活乌斑鱼，单条重量不少于 500 g。

4.3　加工

4.3.1　生产环境应符合 GB 14881 的要求。
4.3.2　生产用水应符合 GB 5749 的要求。
4.3.3　加工流程包括:放血、去鳞、拉除鱼刺、切片、腌制及速冻等，腌制工艺之前的总处理时间宜控制在 2h 内。
4.3.4　乌斑鱼经切片得到的片状鱼肉，厚度均匀。
4.3.5　腌料中食用植物油应符合 GB 2716 的规定，食用盐应符合 GB/T 5461 的规定，食品添加剂应符合 GB 2760 及相关的规定。
4.3.6　宜按每包鱼片 250 g 包装，速冻至中心温度-18 ℃。
4.3.7　产品标准应符合 SB/T 10379。

4.4　酱料包和辣椒包

4.4.1 酸菜包应符合 GB 2714 的要求。

4.4.2 酱料包、辣椒包应符合 GB 31644 的要求。

4.5 感官指标

乌斑鱼片感官应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色 泽	有黑色斑纹，鱼片颜色鲜亮、有光泽
腹腔颜色	无黑膜
滋味及气味	无土腥味、无异味，具有该产品特有的滋味及气味
形 态	呈规则片状，单片厚度约3 mm，宽度约20 mm~40 mm
组织结构	片状鱼肉，呈厚度均匀薄片，吸味易熟，熟制后肉质紧密、爽脆软滑，带有韧性，鱼片不易拉断，煮熟不烂不碎
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.6 理化指标

乌斑鱼片理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目		指标
蛋白质，g/100g	≥	19
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	12.0
过氧化值（以脂肪计），(g/100g)	≤	0.15

4.7 污染物限量

污染物限量应符合表3的要求。

表 3 污染物限量

单位：mg/kg

项目		指标
无机砷(以 As 计)	≤	0.1
铅（以 Pb 计）	≤	0.2
镉（以 Cd 计）	≤	0.1
铬（以Cr计）	≤	1.0
甲基汞（以 Hg 计）	≤	0.5
多氯联苯总量	≤	0.5

4.8 渔药残留

应符合NY 5070的规定。

5 试验方法

5.1 取样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

5.2 感官要求

取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，观察其形态和色泽，切开观察内部组织形态、有无杂质，用鼻嗅其气味，熟制后品尝其滋味，通过咀嚼判定其组织结构，逐项按4.5中要求的项目对照检验。

5.3 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5.4 蛋白质

按GB 5009.5的方法测定。

5.5 挥发性盐基氮

按GB 5009.228 的方法测定。

5.6 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.7 无机砷

按 GB 5009.11 的方法测定。

5.8 铅

按 GB 5009.12 的方法测定。

5.9 镉

按 GB 5009.15 的方法测定。

5.10 铬

按GB 5009.123的方法测定。

5.11 甲基汞

按 GB 5009.17 的方法测定。

5.12 多氯联苯

按GB 5009.190的方法测定。

5.13 药物残留

按 NY 5070 中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料，同一班次，同一生产线，同一生产日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

6.2 原辅料入库检验

原料入库前应由厂质检部门查验相关产品检验报告及证书，合格后方可入库使用。

6.3 抽样

净含量抽样检验按JJF 1070规定的方法检验执行；其他项目每批随机抽取样品，数量满足出厂检验或型式检验项目需要以及留样的需要。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品必须经厂质检部门检验合格后方能出厂。

6.4.2 鱼片出厂检验项目为感官要求、净含量和过氧化值，其他项目作定期检验，每年不少于两次。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每 6 个月进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；
b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
e) 国家质量监督机构提出要求时。

6.5.2 型式检验项目为第 4 章的全部项目。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

6.6.2 指标如有不合格的，应在原批产品中加倍重新抽样（或采用留样）并对不合格项目进行复检，复检结果中如仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格品。

7 标识与包装

7.1 标识

7.1.1 包装标识应符合 GB 7718 的要求。
7.1.2 可采用电子信息技术进行标识。
7.1.3 可标示追溯标识，追溯标签应符合 SC/T 3043 的规定。
7.1.4 包装上宜标示烹调方法和食用方法等。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的要求。
7.2.2 宜真空包装，单件包装完整，封口严密、无破损。
7.2.3 外包装采用单瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。
7.2.4 包装箱应牢固，完整，外表清洁，不同规格的产品不宜混装在同一箱中。
7.2.5 物品包装在使用前应有良好的保护，以确保包装材料或容器在使用前的运输、储存等过程中不被污染。

8 储存与运输

储存、运输配送、交接应符合GB 31605冷冻食品的要求。

9 销售与召回

9.1 产品正常销售时应在≤-18 ℃的低温度条件下在陈列柜内带预包装销售。
9.2 追溯召回按 GB 31605 的要求执行。

参 考 文 献

[1] DB4420/T 8-2021 乌斑杂交鳢池塘健康养殖技术规范
[2] 《绿色水产养殖典型技术模式丛书》之集装箱式循环水养殖技术模式/全国水产技术推广