ICS 67.120.30
X 20

团　体　标　准

T/ZSSP 0000-202X

预制酸菜鱼 乌斑鱼

Pre-made pickled fish　blackfish

（征求意见稿）

202X-00-00 发布　　202X-00-00 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、 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)、中山火炬职业技术学院、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、中山市中山市东鹏水产品公司、中山市水平食品有限公司、观星（肇庆）农业科技有限公司。

本文件主要起草人：张延杰、谭勇、吴文言、黄立飞、胡志高、吴小禾、林家煌、黄泽锋、郑蔚滢、刘颖、李锦维、谭爱杰、郑萍、谭安格、张佳、谭军、周金剑、窦式宇、陈威。

引　　言

预制酸菜鱼对于餐饮企业降低损耗、减少厨师和切菜小工、节约厨房操作空间，提高出台率等成本控制和提升效率。对于家庭和个人，可有效地降低时间成本，减少杀鱼等操作步骤，减少厨房环境污染。既迎合城市快节奏生活下无暇下厨的年轻消费者“快节奏”生活，又较好的契合了中国人传统用餐观念中食用“新鲜”饮食习惯。

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中国绿色食品认证和中国•名特优产品认定的乌斑鱼为原料，配以酸菜料包、酱料包和辣椒包等，乌斑鱼含丰富优质蛋白、矿物质等；酸菜中的乳酸可以促进人体对铁元素的吸收，可以增进人的食欲。为规范预制生产，制定本文件。

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、标签和包装、贮存和运输、销售和记录、食用方法。

本文件适用于鲜活乌斑鱼，通过放血、宰杀、去鳞、分割取片、拉除鱼刺、切片、配以辅料，经调味制作加工、分装、封口，再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 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.10 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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 5009.227 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 5055 青鱼、草鱼、鲢、鳙 亲鱼
GB 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/T 9695.19　肉与肉制品 取样方法
GB 14881　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 26687　食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB/T 27304　食品安全管理体系 水产品加工企业要求
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
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
SC/T 3035　水产品包装、标识通则
SC/T 9001　人造冰
SB/T 10379　速冻调制食品
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号令

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乌斑鱼

也称乌斑杂交鳢、乌鳢、斑鳢、乌鱼、生鱼、柴鱼、黑鱼。

3.2

无骨乌斑鱼片

是将乌斑鱼去骨后切成鱼片。

4　技术要求

4.1　养殖环境要求

4.1.1　应符合SC/T 1150的要求。
4.1.2　养殖环境（参见附录A）。

4.2　原料辅料要求

4.2.1　乌斑鱼：应符合GB/T 5055的规定。
4.2.2　食用植物油：应符合GB 2716的规定。
4.2.3　食用盐：应符合GB 5461的规定。
4.2.4　味精：应符合GB 2720的规定。
4.2.5　生产用水：应符合GB 5749 的规定。
4.2.6　食品添加剂：应符合GB 2760的规定。

4.2.7　以上原辅料还应符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.3　一般规格要求

4.3.1　产品的一般规格应包括：乌斑鱼片、酸菜料包、酱料包、辣椒包。
4.3.2　每个包装规格中主料含量（乌斑鱼片）应大于 90%。

4.4　生产要求

4.4.1　生产环境应符合 GB 14881 和 GB/T 27304 的要求。
4.4.2　制冰应符合 SC/T 9001 的要求。
4.4.3　生产和制冰用水的水质应符合 GB 5749 的要求。
4.4.4　生产加工过程的应符合 SB/T 10379 要求。
4.4.5　预制操作流程：放血、宰杀、去鳞、分割取片、拉除鱼刺、切片等，处理时间宜控制在 30min 内。

4.5　感官要求

感官应符合表1的要求。

表 1　感官要求

项目	要求
色　泽	具有该产品应有的色泽
滋味及气味	具有该产品特有的滋味及气味
形　态	呈规则片状，单片厚度 1mm ～3 mm
组织结构	熟制后肉质紧密、爽脆软滑，带有韧性，肉丝不易拉断
杂　质	无肉眼可见的外来杂质

4.6　理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2　理化指标

项目		指标
过氧化值（以脂肪计），　(g/100g)	≤	0.25
无机砷(以 As 计），mg/kg	≤	0.1
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1
甲基汞（以 Hg 计）mg/kg	≤	0.5
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	20

4.7 食品添加剂要求

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和GB 26687的规定。

4.8 微生物指标

微生物限量标应符合表3的要求。

表 3 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	1000CFU/g	10000CFU/g
注 1：样品的采样和处理，按 GB 4789.1 执行。 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。				

4.9 农药残留和兽药残留

4.9.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

4.9.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的要求。

5 试验方法

5.1 取样方法

按照 GB/T 9695.19 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，逐项按表1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 主料含量

按 SB/T 10379 的规定测定。

5.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.6 无机砷

按 GB 5009.11 的方法测定。

5.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.8 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.9 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.10 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

5.11 致病菌

5.11.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定

5.11.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.12 农药残留

按 GB 2763 规定的方法测定。

5.13 兽药残留

按相关标准和规定的方法测定。

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按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品必须经厂质检部门检验合格后方能出厂。

6.3.2　出厂检验项目为感官要求、净含量、主料含量和过氧化值；其他项目作定期检验，每年不少于二次。

6.4　抽样检验

净含量抽样检验按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号令执行；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。

6.5　型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

a）新产品投产前；
b）原辅材料产地或供应商发生改变时；
c）停产三个月以上，恢复生产时；
d）出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
e）食品安全监督部门提出要求时；
f）更换主要生产设备时。

6.6　判定规则

6.6.1　检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。
6.6.2　产品检验结果中，如微生物指标不合格直接判定该批产品不合格,并不得复检；其它指标如有不合格的，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。

6.7　金属安全检测

应按GB 4806.9中的规定执行。

7　标签和包装

7.1　标签

7.1.1　标签应符合 GB 7718 和 SC/T 3035 的要求。
7.1.2　实施可追溯的产品应标示可追溯标签，应符合 SC/T 3043 的规定。

7.2　内包装

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。

7.3　外包装

7.3.1　外包装采用单瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。
7.3.2　不同规格的产品不宜混装在同一箱中。

8　贮存和运输

8.1 贮存

8.1.1 产品应存放在温度≤-18℃的冷库内。
8.1.2 堆放时应离地离墙大于 10cm，且不应堆放过高。
8.1.3 产品不得与有毒或有特殊气味、变质、虫蛀的物品及易污染的物品存放在一起。
8.1.4 应远离热源，避免日晒、雨淋。

8.2 运输

8.2.1 产品进冷库后宜不超过 48 小时运输。
8.2.2 运输过程应保持中心温度≤-45℃。
8.2.3 运输设备应清洁卫生

9 销售和记录

9.1 销售

产品应在≤-15℃的低温条件下带预包装销售。

9.2 记录

9.2.1 应按 GB/T 27304 的要求制定追溯记录。
9.2.2 应有原料进货记录，包括记录产地或养殖场、鱼品名称、规格、数量等内容。
9.2.3 应建立质量管理记录，保留时间应 2 年以上。

10 食用方法

宜按预制产品外包装上推荐的烹饪说明及温馨提示操作。

附　录　A
（资料性）
乌斑鱼养殖水质环境图例

给出乌斑鱼养殖水质环境的图例。

图 A.1　给出乌斑鱼养殖技术设施设备环境的图例。

参 考 文 献

[1] SC/T 1150-2019 陆基推水集装箱式水产养殖技术规范 通则
[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