

# DBS63

## 青海省地方标准

DBS63/XXXX-202X

食品安全地方标准

虹鳟鱼（冰鲜、冷冻）

（审定稿）

202X年XX月XX日发布年X月X日实施

青海省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本文件遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《青海省食品安全地方标准管理办法》等规定，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。

本文件由青海省产品质量检验检测院、青海省农产品质量安全检测中心、青海省疾病预防控制中心、青海省农牧业区划遥感中心提出。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：青海省产品质量检验检测院、青海省农产品质量安全检测中心、青海省疾病预防控制中心、青海省农牧业区划遥感中心、青海民泽龙羊峡生态水殖有限公司、尖扎县青海联合水产集团有限公司、青海民泽龙羊峡生态食品有限公司、青海凯特威德生态渔业有限公司、青海格拉丹东生物科技有限公司。

本文件主要起草人：马明芳、陈建宁、赵小娟、张治良、段晓萌、冯彬彬、胡旭东、刘丽、许安洁、吕东晋、薛鑫、卢囡囡、龙启萍、马占清、郭靓、刘双德、黄启文、张银超、李晨华。

本文件于 202x 年 xx 月 xx 日首次发布。

# 食品安全地方标准

## 虹鳟鱼（冰鲜、冷冻）

### 1 范围

本标准规定了青海省冰鲜、冷冻虹鳟成鱼生产地域范围、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于青海省内养殖的虹鳟鱼。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准	食品中挥发性盐基氮的测定
GB 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 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
GB 11607	渔业水质标准	
GB/T 30891	水产品抽样规范	

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

**虹鳟鱼** *Oncorhynchus mykiss*

在青海省范围内养殖的且产品质量符合本文件要求的虹鳟鱼。

### 4 要求

#### 4.1 环境条件

宜选择水源充足，交通便利，供电有保障，水质符合GB 11607的基地作为虹鳟鱼养殖基地。

#### 4.2 产品要求

##### 4.2.1 感官

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		检测方法
	冷冻产品	冰鲜产品	
色泽	外表皮自然有光泽，肉质呈桔红色或红色。	外表皮自然有光泽，肉质呈桔红色或红色。	在光线充足，无异味的环境中，将样品摆放在洁净的白色搪瓷盘或者不锈钢工作台上，逐项检验。
组织形态	解冻后肉质紧密，有弹性。	肉质紧密，有弹性。	
气味	无异味，无酸败味		

#### 4.2.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	检测方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤20	GB 5009.228
蛋白质，g/100g	≥12	GB 5009.5
铅，mg/kg	≤0.5	GB 5009.12

#### 4.2.3 安全卫生指标

添加剂应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定；污染物限量按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定执行；兽药残留限量应符合 GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量公告》。

#### 4.3 净含量

定量产品净含量应符合 JJF1070 和国家质检总局 75 号令的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一产地、同期孵化、同一养殖方式、同期捕捞的产品为一批，按批号抽样。

#### 5.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

#### 5.3 产品检验

##### 5.3.1 型式检验

5.3.1.1 每年至少进行一次。有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 长期停产再恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 国家质量监督检验检疫行政主管部门提出型式检验要求时。

5.3.1.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

##### 5.3.2 出厂检验

5.3.2.1 每批出厂产品应检验合格，出具检验合格证书方能出厂。

5.3.2.2 出厂检验项目为感官指标、挥发性盐基氮、标签和包装。

5.3.2.3 判定规则：

检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本标准，则判该批次为不合格品。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

每件包装宜清晰标注以下内容：

- a) 产品名称；
- b) 净含量；
- c) 生产地址；
- d) 生产日期、保质期等。

### 6.2 包装

应选择牢固、清洁、无毒性、无异味的包装材料；符合相关食品安全标准规定。

### 6.3 运输

运输可采用预冷运输、冷藏车或冷藏集装箱等多种运输方式。

### 6.4 贮存

6.4.1 贮存场所应清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备。

6.4.2 冰鲜产品贮藏温度宜为 0℃~4℃。冷冻产品贮藏温度应低于-18℃。