ICS 67.020
CCS X 10

T/ACCEM

团　体　标　准

T/ACCEM XXXX-XXXX

荆州味道 荆沙甲鱼火锅

Jingzhou flavor Jingsha turtle hot pot

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布　　20XX-XX-XX 实施

中国商业企业管理协会　　发 布

目　　次

前言 II
1 范围 3
2 规范性引用文件 3
3 术语和定义 4
4 技术要求 4
5 试验方法 7
6 检验规则 8
7 产品标志、合格证书、使用说明书 9
8 包装、存储与运输 10

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。

本文件由湖北楚为食品有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：湖北楚为食品有限公司。

本文件主要起草人：×××。

荆州味道 荆沙甲鱼火锅

1 范围

本文件规定了荆沙甲鱼火锅的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、产品标志、合格证书、使用说明书、包装、存储与运输。

本文件适用于以甲鱼为原料，经一定工序加工后包装而成的产品。

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 5749 生活饮用水卫生标准
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 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 2749 食品安全国家标准 蛋和蛋制品
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 18186 酿造酱油
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 30616 食品安全国家标准 食用香精
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.190 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验落总定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
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 4806.9 食品接触用金属材料及制品
GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第 1 部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
GB/T 4927 啤酒
GB/T 23530 酵母抽提物
GB/T 29370 柠檬
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 191 包装储运图示标志 现行
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 30383 生姜
GB/T 5461 食用盐
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 1532 花生
GB/Z 26577 大葱生产技术规范
SB/T 10416 调味料酒
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 1886 绿色食品 复合调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《食品添加剂使用卫生标准》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 鼓励采取先进工艺，减少食品添加剂的使用，确需添加食品添加剂时，食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2762 、《食品添加剂使用卫生标准》 的规定，食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定，食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。
4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定，必要时使用灭菌水进行末端步骤的清洗，同时监控加工用水的菌落总数和大肠菌群并做好记录。
4.1.3 制作环境的温度应低于 21 ℃。
4.1.4 高汤应做到颜色纯正均匀、乳白色正常、无沉淀和悬浮物、浮油少、食用前可闻到良好的肉香味、味道鲜美、回味良好、汤汁醇厚、顺滑、均匀黏稠感较好。

4.2 原辅料要求

4.2.1 原料应干净卫生。

4.2.2 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
4.2.3 葱应符合 GB/Z 26577 的规定。
4.2.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
4.2.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
4.2.6 料酒应符合 SB/T 10416 的要求。
4.2.7 复合调味料应符合 NY/T 1886 的规定。
4.2.8 水产澡类应符合 GB 19643 的规定。
4.2.9 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
4.2.10 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
4.2.11 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
4.2.12 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
4.2.13 蛋和蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
4.2.14 食糖应符合 GB 13104 的规定。
4.2.15 酱油应符合 GB 18186 的规定。
4.2.16 食醋应符合 GB 2719 的规定。
4.2.17 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
4.2.18 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
4.2.19 食用植物油应符 GB 2716 的规定。
4.2.20 食用动物油脂应符 GB 10146 的规定。
4.2.21 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
4.2.22 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
4.2.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
4.2.24 蒸馏酒及其配制酒、白酒应符合 GB 2757 的规定。
4.2.25 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
4.2.26 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
4.2.27 发酵酒及其配制酒应符合 GB 2758 的规定。
4.2.28 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
4.2.29 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

4.3 感官要求

荆沙甲鱼火锅的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
状态	具有产品应有的形状和组织形态，无霉变、无虫蛀
色泽	具有本产品应有的色泽
滋味与气味	具有本产品正常的滋味及气味，无焦、生、酸败味现象
杂质	无肉眼可见其它外来杂质

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2　理化指标

项目	单位	指标
铅 （以 Pb 计）	mg/kg	≤ 0.9
总砷（以 As 计）	mg/kg	≤ 0.5
总汞（以 Hg 计）	mg/kg	≤ 0.5
镉（以 Cd 计）	mg/kg	≤ 0.1
铬（以 Cr 计）	mg/kg	≤ 2.0
多氯联苯	μg/kg	≤ 20.0
N-二甲基亚硝胺	μg/kg	≤ 4.0
挥发性盐基氮	mg/100g	≤ 30.0

4.5　微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3　微生物指标

项目	单位	采样方法及限量（若非指定，均以 /25g 表示）			
		n	c	m	M
菌落总数	CFU/g	5	2	3×10^4	10^5
大肠菌群	MPN/g	5	1	20	30
沙门氏菌	/25g	5	0	0	-

4.6　净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.7　生产加工过程的卫生要求

4.7.1　内外环境整洁

4.7.1.1　保持食品制作场所的内外环境整洁，采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫及其孳生条件的措施。

4.7.1.2　与有毒、有害场所保持规定的距离，防止交叉污染。

4.7.2　设施与设备

4.7.2.1　企业应当有与产品品种、数量相适应的食品原料处理、加工、包装、贮存等厂房或者场所。

4.7.2.2　配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。

4.7.2.3　设备布局和工艺流程应当合理，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。

4.7.3　原料与包装

4.7.3.1　食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合国家相关文件和规定。

4.7.3.2　直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒、清洁的包装材料。

4.7.4　原料与包装

4.7.4.1 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、消毒。
4.7.4.2 炊具、用具用后必须洗净，保持清洁。

4.7.5 个人卫生

4.7.5.1 食品生产经营人员应当经常保持个人卫生，生产、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。
4.7.5.2 销售直接入口食品时，必须使用售货工具。

5 试验方法

5.1 感官

取 10g 被测样品置于洁净白色搪瓷器皿中，在自然光线下采用目测、口尝、鼻嗅进行。

5.2 理化指标

5.2.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.2.2 总砷

按 GB 5009.11 的规定进行。

5.2.3 总汞

按 GB 5009.17 的规定进行。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 的规定进行。

5.2.5 铬

按 GB 5009.123 的规定进行。

5.2.6 多氯联苯

按 GB 5009.190 的规定进行。

5.2.7 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 的规定进行。

5.2.8 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 的规定进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定进行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定进行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

5.5 生产加工过程中的卫生要求

按 GB 14881 的规定进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

甲鱼火锅的检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 组批

以同一工艺、同一原辅材料生产的同一规格产品为一组批。

6.2.2 抽样规则

出厂检验应进行全数检验。因批量大，进行全数检验有困难的可实行抽样检验。抽样检验方法依据 GB/T 2828.1 中规定，采用正常检验，一次抽样方案，一般检验水平Ⅱ，质量接受限（AQL）为 6.5 ，其样本量及判定数值按表 4 进行。

表 4 出厂检验抽样方案

本批次产品总数	样本量	接受数（Ac）	拒收数（Re）
26 ~ 50	8	1	2
51 ~ 90	13	2	3
91 ~ 150	20	3	4
151 ~ 280	32	5	6
281 ~ 500	50	7	8
501 ~ 1 200	80	10	11
1 201 ~ 3 200	125	14	15
注：26 件以下为全数检验。			

6.2.3 检验项目

产品出厂前应经生产企业的质量检验部门逐一检验合格，并附有检验合格证方能出厂。出厂检验项目和顺序按表 5 的规定。

表 5　检验项目

序号	项目名称	技术要求	试验方法	出厂检验	鉴定检验
1	感官要求	4.3	5.1	√	√
2	理化指标	4.4	5.2	-	√
3	微生物指标	4.5	5.3	-	√
4	净含量	4.6	5.4	-	√
5	生产加工过程中的卫生要求	4.7	5.5	-	√
注：“√”表示需检验项目，“－”表示无需检验项目。					

6.3　型式检验

6.3.1　提交型式检验的产品必须是经生产厂质量检验部门检验合格的产品。

6.3.2　有下列情况时，应进行型式检验：

a)　新产品或老产品转厂生产的试制定型鉴定；

b)　正式生产后，如结构、材料、工艺有较大转变，可能影响产品性能时；

c)　正常生产时应每半年进行一次检验；

d)　产品停产一年后，恢复生产时；

e)　合同规定进行型式检验时；

f)　质量监督检验机构提出进行型式检验要求时。

6.3.3　型式检验按照表 5 的全部要求进行。

6.4　批量

用同一批原材料在相同生产工艺和产品条件下连续制造的产品视为同批量。

6.5　判定规则

6.5.1　性能均符合本文件规定时，则判定该批产品合格。其中任一项不合格，则判定该批产品为不合格。

6.5.2　顾客对产品有特殊要求的，按顾客要求进行（组批、检验和判定）。

6.6　复验规则

检验结果不符合要求时，则应取留作复验的产品样品进行重复试验，如果复验结果仍不符合要求时，则该批产品应报废或降级使用。

7　产品标志、合格证书、使用说明书

7.1　产品标志

荆沙甲鱼火锅的基本标示应包括下列内容：

a)　产品名称或商标；

b)　产品执行的文件编号；

c)　制造商名称、生产日期或批号；

d)　保质期；

e)　生产许可证标记和编号。

7.2 合格证书

7.2.1 每个出厂检验或交货批应有产品合格证书。

7.2.2 产品合格证书应包括下列内容：

a) 产品的检验结果；
b) 产品批量、批次；
c) 生产日期、检验日期、出厂日期、检验员签名及制造商的质量检验印章；
d) 生产许可证标记和编号；
e) 质量认证等其他标志；
f) 制造商名称、地址及质量问题受理部门联系电话；
g) 用户名称及地址。

7.3 使用说明书

产品应附使用说明书，使用说明书内应包括：

a) 产品介绍，包括产品名称、用途、特点；
b) 存储甲鱼的方法、处理甲鱼前的准备步骤以及食用方法等；
c) 注意事项；
d) 联系方式。

8 包装、存储与运输

8.1 包装

8.1.1 内包装

8.1.1.1 包装时的环境温度应控制在 10 ℃ 以下。

8.1.1.2 内包装应采用复合食品包装袋或铁罐包装，复合食品包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，铁罐应符合 GB 4806.9 的规定。

8.1.1.3 定重后的产品应快速进行内包装，包装后封口应进行密封、无破损。

8.1.1.4 与甲鱼直接接触的内包装物应经过臭氧或紫外线杀菌后使用。

8.1.2 外包装

8.1.2.1 甲鱼外包装应在清洁的环境下进行。

8.1.2.2 所用纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味，应符合 GB 23350 的规定。

8.1.2.3 甲鱼的外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 存储

8.2.1 包装好的甲鱼应及时贮藏在温度不高于 －18 ℃ 的冷库中，冷库应符合卫生要求，清洁、无毒、无异味、无污染，宜配有目测温度计和自动温度记录仪。不得与有毒、有害或有异味的物品一起贮存。

8.2.2 不同品种、批次、规格的冷冻甲鱼应分别存放，排列整齐，标识清楚，并用垫板垫起与墙壁保持一定距离，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

8.2.3 出库时，应执行先进先出的原则。

8.3 运输

8.3.1 运输过程中应保持箱体内温度不高于 － 18 ℃。

8.3.2　运输工具应清洁卫生、无异味，不得与有毒、有害、有异味或其他影响产品质量的物品混运，运输中应避免日晒、虫害、有害物质的污染。

8.3.3　运输时不应落地，不应滞留在常温环境，搬运时应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

8.3.4　应严格对装卸货时间进行控制，装卸货时间产品温度变化幅度应不超过 ± 3 ℃。