

中华人民共和国行业标准

QB/T -202X

鱼松

Dried fish floss

(征求意见稿)

提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

202X-X X-X X 发布

202X-X X-X X 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件由中国食品工业协会海洋食品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布

鱼松

1 范围

本文件规定了鱼松产品的术语和定义及原辅料、加工用水、质量等级、净含量等要求，描述了相应的检验方法，同时规定了标签与标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于以3.1定义鱼松产品的生产、检验和销售。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1

鱼松 dried fish floss

以鲜（冻）鱼或冻的鱼肉为原料，经预处理、蒸煮、压松、调味或不调味、添加或不添加熟豆粉及其他辅料、炒制、搓松、冷却、筛选、包装等工序制成的肌肉纤维蓬松成短絮状或纤维装的熟鱼肉制品。

3.2

焦头 burnt lump

鱼肉在炒制过程中，受热不均匀，呈黄褐色焦糊状的碎块（粒）。

3.3

搓松 twist

用搓松机或机械手将调味炒制后的鱼肉松搓擦成蓬松的鱼肉短纤维。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料要求

原料为鲜、冻鱼或冻的鱼肉，应符合GB 2733要求。

4.1.2 辅料要求

应符合相关标准或文件规定。

4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 加工过程卫生要求

应符合GB 20941的规定。

4.4 质量等级

根据鱼松中是否添加熟豆粉或其它淀粉类配料及其添加数量，将鱼松划分为四个等级，分别为特级、一级、二级和三级；其中特级鱼松为采用纯鱼肉原料不添加熟豆粉或其它淀粉类配料而制作。各质量等级应符合表1和表2的规定。

4.5 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	特级鱼松	一级、二级、三级鱼松
色泽	淡黄色或金黄色或该产品应有的色泽，色泽均匀。	
组织形态	呈绒状，纤维短小蓬松，允许有少量结头，无焦头，无糖块。	呈绵絮状，纤维更短小，允许有少量结头，无焦头，无糖块。
滋味与气味	味鲜美，咸甜适中，口感酥松有鱼肉纤维感，具有鱼松特有的滋味和气味，无焦味或哈喇味，无其他不良气味。	味鲜美，咸甜适中，口感酥松有粉感，具有鱼松特有的滋味和气味，无焦味或哈喇味，无其他不良气味。
杂质	无硬鱼骨刺，无正常视力可见的外来杂质。	

4.6 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	特级	一级	二级	三级
水分/(g/100g) ≤	5	5	10	10
淀粉/(g/100g) ≤	1	10	20	30
蛋白质/(g/100g) ≥	40	30	20	20
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(g/100g) ≤	3.5			

4.7 污染物和微生物限量

应符合GB 10136的规定。

4.8 净含量

应符合 JJF1070 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，按照表1的感官要求，采用目视、品尝、鼻嗅的感官评价方法逐项检验，观察样品的色泽、组织形态、杂质、嗅闻气味及品尝滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按照GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 淀粉

按照GB 5009.9规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质

按照 GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.4 氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。检验结果以氯离子计。

5.3 污染物和微生物

按GB10136规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件、同一班次、同一批投料生产的同一类别的产品为一批。

6.2 抽样方法

按GB/T 30891的规定执行。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

每批产品必须经本企业质检部门按本文件规定的方法，进行感官、净含量、水分、氯化物的检验，合格后出具合格证方准入库或出厂。

6.3.2 型式检验

检验项目为本文件 4.5~4.8 规定的所有项目。正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；

- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家行政监管部门提出进行型式检验要求时；
- f) 对质量有争议，仲裁需要时。

6.4 判定规则

- 6.4.1 所有检验指标均合格时，判定该批产品为合格品。
- 6.4.2 检验结果中有两项及两项以上指标不合格，则判为不合格。
- 6.4.3 检验结果中有一项指标不合格时，允许重新加倍抽样复验，按复验结果判定本批产品是否合格。
- 6.4.4 农药残留限量和兽药残留限量中有一项指标不合格时，则判为不合格。

7 标签与标志

7.1 标签

- 7.1.1 标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。标签上的鱼松产品命名应与原料鱼的种类保持一致。
- 7.1.2 可根据原料鱼的种类、添加的辅料或产品特定食用人群细分产品，但应在标签中标示清楚。
- 7.1.3 标签应标示产品的质量等级。

7.2 标志

包装储运图示应符合 GB/T191 的规定。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

内、外包装材料应符合国家食品安全相关标准和规定。包装应牢固，密封好，无渗漏，并能保证产品质量不受损坏。

8.2 运输

运输工具应清洁、卫生，并有防雨、防晒设施；不应与有毒、有害、有异味物品混运，应避免受潮、受压、曝晒和雨淋。

8.3 贮存

8.3.1 应贮存在阴凉、通风、干燥，清洁、卫生的仓库内，不应与有毒、有害、有腐蚀性和有异味的物品一起贮存。

8.3.2 不同种类、等级、规格、批次的产品应分垛存放标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于10cm, 与库墙距离不少于30cm, 堆放高度以外包装箱受压不变形为宜。
