

ICS67.120.30
X20

团 体 标 准

T/CAPPMA 01-2020

冷冻臭鳊鱼

Frozen fermented mandarin fish

2020-04-27 发布

2020-05-27 实施

中国水产流通与加工协会发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由大连工业大学国家海洋食品工程技术研究中心提出。

本标准由中国水产流通与加工协会标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：安徽省农业科学院农产品加工研究所、大连工业大学、安徽苗知府投资股份有限公司、黄山市休宁县徽三农产品加工有限公司、黄山徽府源食品有限公司、黄山徽母实业有限公司、巢湖嘉谊食品有限公司。

本标准主要起草人：朱蓓薇 江舰 谢宁宁 林心萍 吴永学 方根发 叶大青 汪洋 朱玉仓 周迎芹 秦磊 李冬梅 董秀萍 纪超凡 辛丘岩 殷俊峰 鄢嫣 崔凯

冷冻臭鳊鱼

1 范围

本标准规定了冷冻臭鳊鱼产品的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜鳊鱼(*Siniperca chuatsi*)为原料，经去鳞、去鳃、去内脏，添加辅料，接种或不接种发酵剂，经腌制，发酵，包装，速冻等主要工艺制成的产品。

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/T 191 包装储运图示标准

GB 2721 食品安全国家标准食用盐

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 5009.44 食品安全国家标准食品中氯化物的测定

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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 20941 食品安全国家标准水产制品生产卫生规范

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

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

GB 31646 速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量

GB/T 37062 水产品感官评价指南

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

卫办监督发〔2010〕65号及其增补可用于食品的菌种名单

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原料鱼

应选用鲜活或冷冻的鳊鱼，质量应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 发酵菌种

应符合卫办监督发〔2010〕65号的规定。

3.1.5 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

3.2 感官要求

3.2.1 解冻前后产品的感官要求

产品解冻前后感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 产品解冻前后的感官要求

项目		要求
冻品		产品包装袋无破损及漏气或胀气，产品没有明显干耗和软化现象。
解冻后	色泽	鱼体为自然色，无干耗，无异常色。
	状态	鱼体具有正常的形状和组织状态，较松软，无明显弹性。
	气味	鱼体有典型的微臭味。
	杂质	除生产加工过程中添加的原辅料外，无肉眼可见外来异物。

3.2.2 蒸制后产品的感官要求

产品蒸制后的感官要求应符合表 2 的要求。

表 2 产品蒸制后的感官要求

项目	要求
色泽	鱼体肌肉为自然色，无异常色。
状态	鱼肉呈片状黏连，骨与肉易分离。
气味	具有臭鳊鱼典型的香味和微臭味。
杂质	除生产加工过程中添加的原辅料外，无肉眼可见外来异物。
口感	具有微弹性和嫩度。
滋味	具有臭鳊鱼典型的鲜味。

3.3 理化指标

应符合表 3 的要求。

表 3 理化指标

项目	指标
氯化物(以 Cl ⁻ 计) / (%)	≤ 2
挥发性盐基氮/ (TVB-N, mg/100 g)	≤ 30
过氧化值(以脂肪计) / (g/100 g)	≤ 2.5

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.6 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 20941 的规定。

3.8 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 检测总则

感官指标的检测参照 GB/T 37062 的规定，具体如下。

4.1.2 冻品检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按表 1 要求进行检验。

4.1.3 样品解冻方法

将有防水包装的冷冻臭鳊鱼，全部浸入水中，水温低于 25℃，直至解冻结束；或将有防水包装的冷冻臭鳊鱼放置于 4℃ 环境下，空气解冻，直至解冻结束。

4.1.4 产品解冻后感官检验

解冻后的样品，置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按表 1 要求进行检验，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味，手触按压评价组织形态。

4.1.5 产品蒸制后感官检验

解冻后的样品，置于白色磁盘上，待蒸锅中水沸腾后，把鱼连带白瓷盘放入蒸锅，100℃ 蒸制 15min，取出，冷却至室温，沿鱼主轴骨将肉挑开，按表 2 要求进行检验，用肉眼观察挑开后的肉的色泽、组织形态，并进行嗅闻和品尝，检查其气味、口感和滋味。

4.2 理化指标的检验

4.2.1 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

4.2.2 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定的方法测定。

4.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

4.3 污染物限量检验

按 GB 2762 规定的方法测定。

4.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料应经生产企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可使用。

5.2 组批

同一批原料、同一生产条件、同一天生产的产品为一批。

5.3 抽样

感官、净含量、理化指标按 GB/T 30891 规定进行抽样。抽样数量应满足检验需要。

5.4 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

5.4.1 出厂检验

产品出厂前应经生产企业质量检验部门检验感官要求和净含量，检验合格并签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

5.4.2 型式检验

5.4.2.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

5.4.2.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格品。若有一项指标不符合要求，可加倍抽样复检，以复检结果为准。致病菌指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

食品标签应符合 GB 7718 的规定；营养标签应符合 GB 28050 的规定；包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装应符合 GB 9683 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 运输规则

应符合 GB/T 24616 的规定。

6.3.2 运输工具

运输工具应符合有关安全卫生要求，保持清洁、卫生，必要时应清洗消毒。运输时不应与其它可能污染产品的物品混装。运输工具应根据产品特点配备温度记录、制冷或保温等设施。

6.4 贮存

6.4.1 速冻

包装好的产品 在贮存前进行速冻处理，按照 GB 31646 执行。

6.4.2 产品贮存

速冻后产品贮存于-18℃以下冷库内，隔墙离地存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
