

ICS67. 120. 30

CCS X20

团 体 标 准

T/CAPPMA 01-2021

风味熟制小鱼干

Flavour cooked and dried fish

2021-05-18 发布

2021-06-18 实施

中国水产流通与加工协会 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。

本文件由劲仔食品集团股份有限公司提出。

本文件由中国水产流通与加工协会标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：劲仔食品集团股份有限公司，湖南省食品质量安全技术协会，江南大学，湖南农业大学，盐津铺子食品股份有限公司，湖南童记三利和食品有限公司，湖南省食品安全审评认证中心，岳阳市质量计量检验检测中心食品检验所，湖南志成食品技术服务有限公司，湖南渔米之湘食品有限公司，昆明冬冬食品有限公司，江西百约食品有限责任公司。

本文件主要起草人：刘特元、杨代明、夏文水、蒋立文、凌胜男、陈雪叶、谭益升、杨尊意、曾宪峰、黄雄伟、刘剑波、何哲、熊巍、李新仁、宋栋、郑兵福。

风味熟制小鱼干

1 范围

本文件界定了小鱼的术语，规定了风味熟制小鱼干的原辅料与产品要求，描述了检验方法与检验规则，规定了标志、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于以干制小鱼为主要原料，经精选、浸泡、沥干、油炸、卤制、调味、包装、杀菌等加工工艺制成的产品。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小鱼 small fish

成鱼体长较小的食用鱼类，如鳀鱼[*Engraulis*]、银鱼[*Salangidae*]等。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料

4.1.1.1 干制小鱼

原料用干制小鱼应符合 GB 10136 的相关规定外还应符合表 1 要求。

表 1 干制小鱼其他要求

项目	要求
水分, g/100g	≤ 48.0
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 10.0

4.1.2 辅料

4.1.2.1 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.2.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.2.3 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.2.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.2.5 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.2.6 其他辅料

应符合相关的食品安全国家标准以及相关规定。

4.1.3 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.1.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 产品要求

4.2.1 感官要求

应符合表 2 要求。

表 2 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
组织形态	肌肉组织致密，无霉变
气味与滋味	具有产品应有的气味及滋味，无焦糊味、酸败味及其他异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.2.2 理化指标

应符合表 3 要求。

表 3 理化指标

项目	指标
水分, g/100g	≤48.0
氯化物(以Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 3.0

4.2.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.2.4 致病菌限量

应符合 GB 29921 中熟制水产品的规定。

4.2.5 食品添加剂

加工过程中使用的食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.2.6 净含量

应符合 JJF 1070 中对净含量要求的相关规定。

4.3 生产加工卫生要求

应符合 GB 20941 的规定。

5 检验方法

5.1 感官

将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下，按照表 2 要求逐项检验，观察其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按照 GB 5009.3 的规定执行。

5.2.2 氯化物

按照 GB 5009.44 的规定执行。

5.3 污染物

5.3.1 按照 GB 2762 规定的检验方法执行。

5.3.2 产品中污染物限量以相应鲜（冻）小鱼中污染物限量结合其脱水率折算，产品污染物检测值乘以脱水率换算系数，即为产品中污染物的检测结果。脱水率换算系数 K 按照公式 1 计算，结果保留两位有效数字。

$$K = \frac{1-M_1}{1-M_2} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

K—脱水率换算系数

M₁—鲜（冻）小鱼的水分含量，%，鲜（冻）小鱼的具体水分可参见附录 A

M₂—风味熟制小鱼干的水分含量，%

5.4 致病菌

按照 GB 29921 规定的检验方法执行。

5.5 食品添加剂

按照相关食品安全国家标准规定的检验方法执行。

5.6 净含量

按照 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

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

每批产品须经生产企业质检部门按标准检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、氯化物。

6.3.2 型式检验

有下列情况之一，应进行型式检验。型式检验包括 4.2 中的全部项目

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 原料来源发生较大变，可能影响产品质量和食品安全时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- f) 食品安全监督管理部门提出要求时；
- g) 正常生产时，每年至少二次的周期性检验。

6.4 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品；若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求（致病菌指标除外），应对留样复检，若复检后合格则判定为合格品；若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品；致病菌指标不合格，不得复检，直接判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。营养标签应符合 GB 28050 的规定。依据原料小鱼使用情况，产品配料表可标识为小鱼等通用名称。

7.1.2 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装形式

宜采用真空包装等包装形式。

7.2.2 包装材料

包装材料应符合食品安全国家标准及相关规定。包装箱应牢固、完整、外表清洁。

7.3 运输

应符合 GB 20941 的规定。

7.4 贮存

应符合 GB 20941 的规定。

附录A
(资料性)
鲜(冻)小鱼的水分含量

用于生产风味熟制小鱼干的各种鲜(冻)小鱼的水分含量建议值见表A。

表A 鲜(冻)小鱼水分含量建议值

序号	名称	水分含量 (%)
1	鳀鱼	79.5
2	银鱼	76.2