

# 团 体 标 准

T/CAPPMA 02—xxx

## 天然水域冻鲢、鳙鱼制品

Natural waters of silver carp, big carp fresh frozen fish products

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2023.2)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中国水产流通与加工协会 发布

## 目 次

前 言 .....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 产品品种 .....	1
4 要求.....	1
5 试验方法.....	2
6 检验规则.....	3
7 标志、标签、运输、包装和贮存.....	3

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本文件代替 T/CAPPMA 02-2017，与 T/CAPPMA 02-2017 相比，除结构调整和编辑性改动之外，主要技术变化如下：

- 增加规范性引用文件（见第 2 章，2017 版第 2 章）；
- 调整产品品种相关内容（见 3.2，2017 版 3.2）；
- 修改冻品感官相关内容（见 4.2.1，2017 版 4.2.1）；
- 修改理化指标相关内容（见 4.3，2017 版 4.3）；
- 新增安全指标执行标准（见 4.4，2017 版 4.4）；
- 修改型式检验相关内容（见 6.4.2，2017 版 6.4.2）；
- 修改出厂检验相关内容（见 6.3.2，2017 版 6.3.2）；
- 修改判定规则相关内容（见 6.5.2，2017 版 6.5.2）；
- 修改包装相关内容（见 7.2，2017 版 7.2）；
- 修改及增加运输相关内容（见 7.3，2017 版 7.3）。

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。

本文件由中国水产流通与加工协会提出。

本文件由中国水产流通与加工协会水产标准化技术委员会归口。

本文件主要起草单位：杭州千岛湖发展集团有限公司、杭州千岛湖发展集团有限公司食品分公司、杭州千岛湖千发农业科技有限公司、杭州千岛湖千发旺顺阁食品有限公司、北京中林千岛湖商贸

有限公司、大湖水殖股份有限公司、安徽富煌三珍食品集团有限公司、江西省鄱阳湖豫章农业开发有限公司、大庆市连环湖渔业有限公司、前郭尔罗斯查干湖旅游经济开发区查干湖渔场、绿耕耘股份有限公司、江苏兴利生物工程技术有限公司、明康汇生态农业集团有限公司、江苏任天农业科技股份有限公司。

**本文件主要起草人：**余颖萍、徐明江、汪建敏、何光喜、陈丽纯、王晶、任干、方华冠、许懿、汪子夏、姚洪正、王金朋、王玉琴。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2017 年第一次发布为 T/CAPPMA 02-2017；
- 本次为第一次修订。

# 天然水域冻鲢、鳙鱼制品

## 1 范围

本文件规定了冻鲢、鳙鱼制品的产品品种、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于天然水域的鲢（*Hypophthalmichthys molitrix*）、鳙（*Aristichthys nobilis*）活鱼为原料，经预处理（去鳞、去内脏、清洗）、分割、调理、包装、速冻、冻藏等相应工序加工而成。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- SB/T 10379 速冻调制食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3108 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤
- T/CAPPMA 01 天然水域活鲢、鳙鱼分割规范

## 3 产品品种

- 3.1 鱼头：净鱼头（整个）、分割鱼头（半个）、鱼鳃肉、鱼唇、鱼脸、月牙肉。
- 3.2 鱼身：鱼中骨、背脊肉（鱼块）、腹肋肉、鱼排、鱼腩、鱼鳍、鱼片。
- 3.3 鱼尾。
- 3.4 鱼鳔、鱼籽。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料鱼：应是天然水域的鲢、鳙，品质应符合 GB 2733、SC/T 3108 规定。
- 4.1.2 其他食品原辅料应符合相应的食品安全要求。

### 4.2 生产

生产过程应符合 T/CAPPMA 01 的规定。

### 4.3 感官要求

#### 4.3.1 冻品感官

产品完整、坚硬，无软化、破碎现象，**无肉眼可见外来杂质**。

#### 4.3.2 解冻后感官

应符合表1的规定。

表 1 解冻后感官要求

项 目	要 求
外观	<p>净鱼头（整个）：鱼头完整性好，眼球饱满、角膜透明明亮；外表无淤血、无磕碰伤痕、无皮下出血；无残留鱼鳃、内脏、黑膜和杂质。</p> <p>分割鱼头（半个）：眼球饱满、角膜透明明亮；外表无淤血、无磕碰伤痕、切面平整、无皮下出血，无残留鱼鳃、内脏、黑膜和杂质。</p> <p>鱼鳃肉：核桃型肉质白嫩、完整不破碎，外表细腻光滑，<b>无杂质</b>。</p> <p>鱼唇：呈完整的鱼唇形态，无磕碰淤血。</p> <p>鱼脸：形状完整、大小适宜，肉质细腻有弹性。</p> <p>月牙肉：形状完整，肉质白嫩，无破碎。</p> <p>鱼中骨：骨中两边嵌肉，无分离状态，肉质白嫩，<b>规格匀称</b>。</p> <p>背脊肉（鱼块）：皮下呈正常红色颜色，带有白色肉块，红白相间无互渗浸染现象。</p> <p>腹肋肉：皮下带少量肉质，长条白色鱼肉无断裂。</p> <p>鱼排：带少量鱼皮，肉质均呈乳白色，鱼骨鱼肉无分离现象。</p> <p>鱼腩：形状完整，无碎肉，均呈乳白色。</p> <p>鱼鳍：鱼鳍带少许鱼肉，鱼鳍鱼肉无分离现象，无粘稠粘液，<b>鱼鳍根部无淤血</b>。</p> <p><b>鱼片：片状形态完整，无破碎，鱼片整体雪白通透，无大量皮下红肉，肉质不松散。</b></p> <p>鱼尾：鱼皮表面具有固有花纹，带少许鱼鳍，肉质夹杂少量红肉，无粘稠粘液。</p> <p>鱼鳔：<b>形态完整</b>，整体呈乳白色，无血丝、无鱼油，内泡、外泡不分离。</p> <p>鱼籽：形状完整，无内脏夹杂，籽粒呈正常绿色状态，<b>不松散</b>。</p>
色泽	具有该类产品固有色泽及花纹，有光泽，无变色现象。
气味	具该类产品特有滋味，无异味。
组织	肌肉组织紧密有弹性，鱼肉无异常。
杂质	鱼体清洁、无肉眼可见外来杂质。

#### 4.4 理化指标

**挥发性盐基氮**≤20mg/100g，冻品中心温度≤-18℃。

#### 4.5 安全指标

应符合 GB 2733 的规定。

#### 4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

##### 5.1.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，将试样倒在白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按本标准 4.2 条要求对解冻前和解冻后的感官逐项进行检验。当解冻状态下不能确定气味和肌肉组织时，应对产品进行蒸煮试验。

### 5.1.2 解冻

样品打开包装，放入不渗透的薄膜袋内捆扎封口，置于解冻容器内，以室温的流动水或搅动水将样品解冻至完全解冻。判断产品是否完全解冻可通过不时轻微挤压薄膜袋，挤压时不得破坏鱼的质地，当感官没有硬心或冰晶时，即可认为产品已经完全解冻。

### 5.2 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

在原料及生产条件基本相同的条件下，同一天或同一班组生产的同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样方法和抽样数量

每批次至少抽 3 个最小独立包装样品，样品量不少于 2kg。样品分为二份，分别作检样与留样。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂需经工厂检验质检部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、挥发性盐基氮、中心温度、净含量、标签。

### 6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 长期停产恢复生产时。

6.4.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求的產品，判为合格品。

6.5.2 安全指标（污染物限量、农药残留限量、兽药限量）若有一项指标不符合规定时，则判本批产品不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定外，还应遵守以下规定：

- a) 标签上注明该品种鱼的常用名称；
- b) 标签上应恰当注明产品来自水域的说明。

### 7.2 包装

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 6543 要求，且包装袋应洁净、无毒、无异味，单件包装应封口严密无破损，包装箱应外表洁净、牢固、完整。

### 7.3 运输

应用冷藏或保温车船运输，保持冷藏车温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输途中应防止挤压、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。  
运输过程配备温控记录仪。

### 7.4 贮存

7.4.1 贮藏库温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，库温波动应保持在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。不同品种，不同规格，不同等级、批次的速冻鱼制品应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10cm，与库壁距离不少于 30cm。堆放高度以纸箱受压不变形为宜。不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混存。

7.4.2 贮藏库应清洁、卫生、无异味，应防止虫害和有害物质的污染及其他损失。

---