

# T/CAPPMA

团 体 标 准

T/CAPPMA 2—2023

代替 T/CAPPMA 02—2017

## 天然水域冻鲢、鳙鱼制品

Frozen products of silver carp, bighead carp from natural waters

2023 - 07 - 04 发布

2023 - 08 - 04 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。

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外，主要技术变化如下：

- 更改了范围（见第1章，2017版第1章）；
- 增加了术语和定义一章（见第3章）；
- 增加了鱼片品类（见4.2，2017版3.2）；
- 更改了原辅料要求（见5.1，2017版4.1）；
- 更改了冻品及解冻后感官要求（见5.3.1、5.3.2，2017版4.2.1、4.2.2）；
- 更改了理化指标和安全指标的要求（见5.4、5.5，2017版4.3、4.4）；
- 增加了水煮试验方法（见6.3）；
- 增加了挥发性盐基氮、过氧化值、安全指标试验方法（见6.6、6.6、6.7）；
- 更改了抽样方法（见7.2，2017版6.2）；
- 更改了出厂检验的相关内容（见7.3.2，2017版6.3.2）；
- 增加了判定规则（见7.5.3）；
- 更改了标识、包装的相关内容（见8.1、8.2，2017版7.1、7.2）；
- 更改了运输、储存的相关内容（见8.3、8.4.1、8.4.2、8.4.3，2017版7.3、7.4.1、7.4.2）。

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。

本文件的附录A、B、C为规范性附录。

本文件由中国水产流通与加工协会标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位：杭州千岛湖发展集团有限公司、中国水产流通与加工协会、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、中国农业大学、大湖水殖(湖南)水产品营销有限公司、安徽富煌三珍食品集团有限公司、江西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、吉林查干湖渔业有限公司、绿耕耘股份有限公司、无锡健业生物工程技术发展有限公司。

本文件主要起草人：余颖萍、徐明江、何光喜、王雪光、张李浩、罗永康、洪惠、王国强、方华冠、曹平、汪俊。

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、鳙鱼制品的产品品类、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和储存。

本文件适用于以天然水域的活鲢 (*Hypophthalmichthys molitrix*)、鳙 (*Aristichthys nobilis*) 为原料, 经预处理、分割、调制或非调制、包装、速冻、冻藏等工序加工而成的制品。

## 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中最大兽药残留限量
- GB/T 36193 水产品加工术语
- SC/T 3035 水产品包装、标识通则
- SC/T 3108 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/CAPPMA 1 天然水域活鲢、鳙鱼分割规范

## 3 术语和定义

GB/T 36193 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 产品品类

- 4.1 鱼头: 整鱼头、半鱼头、鱼鳃肉、鱼唇、鱼脸、月牙肉。
- 4.2 鱼身: 鱼中骨、背脊肉 (鱼块)、腹肋肉、鱼排、鱼腩、鱼鳍、鱼片。
- 4.3 鱼尾。
- 4.4 鱼鳔、鱼子。

## 5 要求

### 5.1 原辅料

- 5.1.1 原料应来自天然水域且非投喂的活鲢、鳙鱼, 并符合 SC/T 3108 的规定。
- 5.1.2 加工用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.3 其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。
- 5.1.4 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 5.2 生产

生产过程的分割应符合T/CAPPMA 1 的规定。

## 5.3 感官要求

### 5.3.1 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。

### 5.3.2 解冻后感官

应符合表1的规定。

表1 解冻后感官要求

项 目	品 类	要 求
外观、色泽	整鱼头	鱼头外观完整，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
	半鱼头	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
	鱼鳃肉	核桃型肉质白嫩、完整不破碎，外表细腻光滑
	鱼唇	呈完整的鱼唇，无磕碰淤血
	鱼脸	外观完整、大小适宜
	月牙肉	外观完整，肉质白嫩，无破碎
	鱼中骨	骨中两边嵌肉，无分离，肉质白嫩，规格匀称
	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
	腹肋肉	皮下带少量肉质，长条白色鱼肉无断裂
	鱼排	带少量鱼皮，肉质均呈乳白色，鱼骨鱼肉无分离
	鱼腩	外观完整，无碎肉，均呈乳白色
	鱼鳍	鱼鳍带少许鱼肉，鱼鳍鱼肉无分离，无粘稠粘液，鱼鳍根部无淤血
	鱼片	片状完整，无破碎，整体雪白通透，无大量皮下红肉，肉质不松散
	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
	鱼鳔	外观完整，整体呈乳白色，无血丝、无鱼油，内泡、外泡不分离
鱼子	外观完整，无内脏夹杂，呈正常绿色状态，不松散	
滋味、气味	具该类产品特有滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	
	调制产品	非调制产品
冻品中心温度/℃	≤ -18	
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 30	≤ 20
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	—

## 5.5 安全指标

污染物限量应符合GB 2762 的规定，农药残留限量应符合GB 2763 的规定，兽药残留应符合GB 31650的规定。

## 5.6 净含量

应符合JJF 1070 的规定。

## 6 试验方法

## 6.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，将试样放置在白色搪瓷盘上，按本文件5.3要求逐项进行感官检验。当解冻状态下不能确定滋味、气味时，可对产品进行水煮试验。

## 6.2 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，挤压时不得破坏样品的质地，当没有硬心或冰晶时，为完全解冻。

## 6.3 水煮试验

6.3.1 除鱼头外的产品，做水煮试验时先在容器中加入不少于1 L饮用水，待煮沸后，将解冻后的样品称取100 g~150 g，放入容器中，加盖煮3 min~5 min，打开盖，立即闻样品气味，品尝滋味。

6.3.2 鱼头产品，做水煮试验时先在容器中加入不少于2 L饮用水（水量根据鱼头规格，以淹没鱼头为准），待煮沸后，将解冻后的样品放入容器中，加盖煮不少于25 min，打开盖，立即闻样品气味，品尝滋味。

## 6.4 冻品中心温度

用经过预冷的探针或钻头，在被测样品最大表面中心打孔，当样品的厚度大于5 cm时，打孔的深度不小于2.5 cm；当样品厚度小于5 cm时，在被测样品的几何中心打孔。孔径大小应以能插入探针为宜，钻孔后立即插入经过预冷的探针，待温度稳定后记录温度值。

## 6.5 挥发性盐基氮

按GB 5009.228 的规定执行。

## 6.6 过氧化值

按GB 5009.227 的规定执行。

## 6.7 安全指标

污染物限量按GB 2762 的规定执行，农药残留限量按GB 2763 的规定执行，兽药残留限量按国家有关规定执行。

## 6.8 净含量

按JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 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。

### 7.2 抽样方法

按GB/T 30891 的规定执行。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂需经工厂质量检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、冻品中心温度、过氧化值、挥发性盐基氮、净含量、标签。

### 7.4 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目：

a) 停产6个月以上，恢复生产时；

- b) 原料产地变化或改变主要生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家行政监管部门提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少两次的周期性检验;
- f) 对质量有争议,需要仲裁时。

## 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件要求的产品,判为合格品。

7.5.2 安全指标若有一项指标不符合规定时,则判本批产品不合格。

7.5.3 除安全指标外,所检项目检验结果中若有一项指标不符合规定时,应重新自同批产品中抽取 2 倍量样品复检,按复检结果判定本批产品是否合格;若仍有一项不合格,则判本批产品不合格。

## 8 标识、包装、运输和储存

### 8.1 标识

8.1.1 标识应符合 SC/T 3035 的规定。

8.1.2 预包装产品标签上应注明该品种鱼的常用名称、产品原料来源水域,并标注调制或非调制的字样。

### 8.2 包装

8.2.1 包装应符合 SC/T 3035 的规定。

8.2.2 所用塑料袋(盒)、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。

### 8.3 运输

8.3.1 应用冷藏车运输,冷藏车厢内温度不高于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.3.2 运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。

8.3.3 运输中应防止挤压、烈日曝晒、雨淋,装卸时应轻搬轻放,严禁抛掷。运输过程宜配备温控记录仪。

### 8.4 储存

8.4.1 产品应储存在温度不高于 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的冷库中。

8.4.2 不同品类、不同规格、不同批次的产品应分别堆垛,并用垫板垫起,与地面距离不少于 10 cm,与库壁距离不少于 30 cm。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。

8.4.3 冷库应清洁、卫生、无异味,防止虫害和有害物质的污染及其他损失。