

# 团 体 标 准

T/GDPRXH XX—2023, T/SDRA XX—2023

## 预制菜 酸菜鱼

Prepared dishes Sauerkraut fish

(征求意见稿)

2023 - xx - xx 发布

2023 - xx - xx 实施

广 东 烹 饪 协 会 发 布  
佛 山 市 顺 德 区 容 桂 餐 饮 行 业 协 会



## 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。

本文件由佛山市顺德区市场监督管理局提出。

本文件由广东烹饪协会、佛山市顺德区容桂餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：

本文主要起草人：

本文件为首次发布。



# 预制菜 酸菜鱼

## 1 范围

本文件规定了预制菜酸菜鱼的术语和定义、原辅料、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存、食用方法、销售与追溯召回。

本文件适用于以可食用鲜、冻鱼柳为原料，经清洗、切片、沥干、腌制、内包装、速冻等制作工艺后，配以独立包装的（酸菜包、调料包、香辛料包）中的多种或一种组合包装而成，在 $\leq -18$  °C的低温条件下贮存、运输和销售的非即食酸菜鱼。

## 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31080 水产品冷链物流服务规范
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10379-2012 速冻调制食品
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令（第70号）
- 食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 免浆鱼片 prepared fillets

鱼片在生产过程中已经加入淀粉制品完成配料调制，顾客购买后无需再进行调配即可直接烹饪。

## 4 原辅料

### 4.1 鲜、冻鱼柳

应符合GB 2733的要求。

### 4.2 白砂糖

应符合GB 13104的要求。

### 4.3 食用盐

应符合GB 2721的要求。

### 4.4 淀粉制品

应符合GB 31637的要求。

### 4.5 生产用水

应符合GB 5749的要求。

### 4.6 酸菜包

应符合GB 2714的要求。

### 4.7 调料包

应符合GB 31644的要求。

### 4.8 香辛料包

应符合GB/T 15691的要求。

### 4.9 食品添加剂

应符合GB 2760的要求。

### 4.10 其他原辅料

应符合相应食品安全国家标准的要求。

## 5 技术要求

### 5.1 感官要求

免浆鱼片感官应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
组织形态	呈规则片状，单片厚度约3 mm，宽度约2 cm~4 cm，熟制后肉质紧密、爽脆软滑，带有韧性，不碎不烂
色泽	鱼片颜色鲜亮、有光泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

## 5.2 理化指标

免浆鱼片理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
冻品中心温度/℃	≤ -18
固形物含量/%	≥ 标示值
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.20
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15

## 5.3 安全指标

### 5.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

### 5.3.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761的要求。

### 5.3.3 微生物限量

应符合GB 19295的要求。

## 5.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的要求。

## 5.5 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 6 生产加工过程

### 6.1 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 31646的要求。

### 6.2 切片

鱼柳经切片得到片状鱼肉，厚度均匀。

注：冻鱼柳需解冻至完全软化再进行分切。

### 6.3 鱼片清洗浸泡

鱼片清洗浸泡（20~40）min, 沥干水分，转入腌制工序。

### 6.4 腌制

6.4.1 以鱼片称量重量为基准，按配方加入第一批辅料滚揉（20~30）min。

6.4.2 加入剩余辅料，继续滚揉（20~30）min后，盛放于料桶，转移至灌装间待用。

### 6.5 灌装内包

腌制好的鱼片连同浆体一起称量、内包装。

### 6.6 速冻

将内包装后的鱼片整齐摆在托盘上放入-35℃速冻设备速冻，至鱼片中心温度达-18℃。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求

按GB 19295的规定进行。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 冻品中心温度

按SB/T 10379-2012附录A的规定进行。

#### 7.2.2 固形物含量

按GB/T 10786的规定进行。

#### 7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227的规定进行。

#### 7.2.4 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定进行。

### 7.3 安全指标

#### 7.3.1 污染物限量

按GB 2762的规定进行。

#### 7.3.2 真菌毒素限量

按GB 2761的规定进行。

#### 7.3.3 微生物限量

按GB 19295的规定进行。

### 7.4 净含量及允许负偏差

按JJF 1070的规定进行。

## 8 检验规则

### 8.1 原辅料入库检验

所有原、辅料在入库之前都必须经质检部门检验或确认合格后，才能入库。

### 8.2 组批

以同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。

### 8.3 抽样

净含量按JJF 1070规定进行，其它项目检验应自包装完好的产品随机抽取5包进行检验。

### 8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前必须逐批检验，检验合格后方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、冻品中心温度、净含量、标签。

### 8.5 型式检验

型式检验为第5章的所有项目和标签。正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换主要生产设备时；
- d) 停产超过六个月，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时；

## 8.6 判定规则

8.6.1 检验项目全部符合本文件规定，判该批产品为合格品。

8.6.2 产品检验结果中，如微生物指标、标签或净含量不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其他指标如有不合格的，可在同批产品中加倍抽样复检不合格项目，若复检后仍有一项不合格，则判定为不合格。

## 9 标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标签

9.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定，并注明速冻、生制、非即食、固形物含量以及烹调加工方式。

9.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

### 9.3 运输及贮存

应符合GB 31605及GB/T 31080的规定。

## 10 食用方法

可参照产品标签注明的食用方法进行烹调加工后食用。

## 11 销售与追溯召回

11.1 产品正常销售时应在 $\leq -18$  °C的低温度条件下在陈列柜内带预包装销售。

11.2 追溯召回按 GB 31605 的要求执行。

---