

# 团 体 标 准

T/GDPRXH XX—2023, T/SDRA XX—2023

## 预制菜 乐从鱼腐

Prepared dishes Lecong Yufu

2023-0X-XX 发布

2023-0X-01 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和佛山市顺德区容桂餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：XX。

本文件主要起草人：XX。

# 预制菜 乐从鱼腐

## 1 范围

本文件规定了预制菜乐从鱼腐的原辅料、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。

本文件适用于以鲜鲮鱼肉、鸡蛋为主要原料，添加食用淀粉、食盐和食糖，经粉碎、调配、油炸和速冻等工艺制成的，外形呈淡黄色扁球状，烹饪后口感甘香嫩滑的速冻鱼糜制品。

注：乐从鱼腐是顺德地方传统名食之一，素以乐从镇制作技艺较为精湛，故称“乐从鱼腐”。

## 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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 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 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 预包装食品中致病菌限量
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 40851 食用调和油
- 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 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75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

本文件没有需要界定的术语和定义。

#### 4 原辅料

##### 4.1 水及加工用水

应符合GB 5749的规定。

##### 4.2 鲜鲮鱼肉

应符合GB 2733的规定。

##### 4.3 鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

##### 4.4 食用油

应符合GB/T 40851的规定。

##### 4.5 食糖

应符合GB 13104的规定。

##### 4.6 食用盐

应符合GB 2721的规定。

##### 4.7 食用淀粉

应符合GB 2713的规定。

##### 4.8 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

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
组织形态	呈扁圆球状
色泽	呈淡黄色，色泽均匀
滋味、气味	甘香嫩滑，具有该产品特有的气味
杂质	无肉眼可见外来杂质

##### 5.2 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
水分含量/( g/100g)	≤ 60.0

蛋白质含量/( g/100g)	≥	10.0
氯化钠含量/( g/100g)	≤	1.5
脂肪含量/( g/100g)	≤	8
过氧化值(以脂肪计)/( g/100g)	≤	0.25
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	30

### 5.3 安全指标

#### 5.3.1 污染物限量

应按GB 2762的规定进行。

#### 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 29921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》的规定。

## 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的规定。

### 6.2 清洗

将原料鱼肉用水清洗干净,水温宜控制在10℃以下。

### 6.3 绞碎

清洗后的鱼肉进行机械绞碎。

### 6.4 擂溃

6.4.1 将鱼糜放入斩拌机进行擂溃,时间宜控制在(5~10)min,温度宜控制在10℃以下。

6.4.2 加入食用盐继续擂溃,时间宜控制在(10~15)min,温度宜控制在10℃以下。

6.4.3 加入全蛋液等其他辅料充分混匀继续擂溃制成鱼浆,时间宜控制在(10~15)min,温度宜控制在10℃以下。

### 6.5 成型、油炸

鱼浆机器挤压成圆球状,加入(123~127)℃食用植物油中,炸制(3~5)min后,捞起。

### 6.6 冷却

油炸后的鱼腐整齐摆在托盘上,3h内冷却至室温。

### 6.7 速冻

冷却后的鱼腐进行速冻,4h内产品中心温度降至-18℃以下。

## 6.8 包装

定量称重，采用普通包装或真空包装，包装车间温度宜控制在20℃以下。

## 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 水分含量

按GB 5009.3的规定进行。

#### 7.2.3 蛋白质含量

按GB 5009.5的规定进行。

#### 7.2.4 氯化钠含量

按GB 5009.44的规定进行。

#### 7.2.5 过氧化值

按GB 5009.227的规定进行。

#### 7.2.6 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 29921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、标志、包装、贮存和运输

### 9.1 标签与标志

9.1.1 销售标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并注明固形物含量、速冻、生制、非即食以及烹调加工方式。

9.1.2 包装箱的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

产品内包装应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 要求，如产品包装附带餐具，餐具应符合相应材质的食品安全国家标准的要求。外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱，并采用保温袋、泡沫箱等进行保温。包装材料应保持清洁，销售包装应牢固、无破损。

### 9.3 贮存和运输

9.3.1 产品不应与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存和运输。

9.3.2 产品应贮存在-18℃或以下的冷库内，温度波动应控制在2℃以内。

9.3.3 产品应采用符合 GB 31605 规定的冷链运输。

## 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≤-18℃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。

