

团 体 标 准

T/GDPRXH XX—2023, T/SDRA XX—2023

预制菜 冻烤鳗

Prepared dishes Frozen roasted eel

(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：XX。

本文件主要起草人：XX。

预制菜 冻烤鳗

1 范围

本文件规定了预制菜冻烤鳗的原辅料、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输、食用方法、销售与追溯召回。

本文件适用于以活鳗鲡 (*Anguilla sp.*) 为原料, 经剖杀、去骨、去内脏、蒸煮、烤制、调味或不调味后, 经速冻、包装制成, 在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的低温条件下贮存、运输和销售的非即食冻烤鳗。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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/T 21289 冻烤鳗
- 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 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
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定
- SC/T 3027 冻烤鳗加工技术规范
- SC/T 3046 冻烤鳗良好生产规范
- SC/T 3119 活鳗鲡
- 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 鳗鲡

原料鳗鲡为活体日本鳗鲡，应符合SC/T 3119的要求。

4.2 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.3 调味料

应符合GB 31644的要求。

4.4 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	鱼片平整，边缘无异常卷起；烘烤焦斑均匀
色泽	原味烤鳗呈淡黄色；调味烤鳗呈黄色、棕黄色或褐色，有光泽感
滋味、气味	滋味鲜美、醇厚，具有烤鳗应有的滋味和气味，无异味
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
蛋白质/%	≥ 15.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 20

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 29921和表3的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

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GB/T 21289的规定。

6 生产加工过程

按SC/T 3027的规定进行，生产加工过程的卫生要求应符合GB 31646和SC/T 3046的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按产品包装上规定的方法进行烹饪处理后，取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 冻品中心温度

按GB/T 21289的规定进行。

7.2.2 蛋白质

按GB 5009.5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

7.3.3.1 菌落总数：按GB 4789.2的规定进行。

7.3.3.2 大肠菌群：按GB 4789.3的规定进行。

7.3.3.3 致病菌：按GB 29921的规定进行。

7.4 净含量及允许负偏差

按SC/T 3017的规定进行。

8 检验规则

8.1 原辅料入库检验

所有原、辅料在入库之前都应经质检部门检验或确认合格后，才能入库。

8.2 组批

以同一养殖池、同一天生产的同一品种的产品为一批。

8.3 抽样

净含量按SC/T 3017的规定进行，其它项目按GB/T 21289的规定进行。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目为：感官要求、冻品中心温度、菌落总数、大肠菌群、净含量以及标签。

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，如微生物限量、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》的要求，并注明速冻、熟制、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的要求。

9.2 包装

产品内包装材料应符合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。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不高于-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。
