

ICS 67.230

CCS X 10

# 团体标准

T/CNFIA XXX-202X

## 鲜炖花胶

Freshly stewed fish maw

(征求意见稿)

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

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国食品工业协会发布

## 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。

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。

本文件由中国食品工业协会海洋食品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：略

本文件主要起草人：略

本文件为首次发布。

# 鲜炖花胶

## 1 范围

本文件规范了鲜炖花胶的术语和定义，规定了原辅料及产品要求，描述了相应的检测方法、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以花胶（鱼鳔胶）为原料制成的鲜炖花胶即食产品的生产、检验和销售。

## 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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

**鲜炖花胶** Freshly stewed fish maw

以花胶（鱼鳔胶）为原料，添加或不添加水、乳、谷物、食用花卉、蔬菜、水果、糖和食用盐等辅料，不添加防腐剂，经浸泡、清洗、挑拣、调配、灌装、密封、炖煮和灭菌等工序生产而成，冷鲜配送，保质期为28天以内可直接食用的产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

应符合食品安全国家标准或相应产品标准规定。

### 4.2 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

### 4.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 4.5 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
组织形态	具有该产品本身应有的组织形态，花胶呈现条状、片状或筒状等，液体允许有少量可摇匀的沉淀物，或呈半固体态
滋味及气味	具有花胶及所添加辅料应有的滋味及气味，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

#### 4.6 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	指标值	检验方法
固形物，%	≥ 45	附录A
蛋白质，g/100g	≥ 6.0	GB 5009.5
羟脯氨酸，mg/kg	≥ 4000	GB/T 9695.23

#### 4.7 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.8 微生物要求

##### 4.8.1 卫生指示菌要求

应符合表3的规定。

表 3 卫生指示菌要求

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	1	1	10	GB 4789.3平板计数法

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

##### 4.8.2 致病菌限量要求

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量要求

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(/25g 或 /25mL)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	1	10	100	GB 4789.10第二法

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 4.9 净含量

应符合JJF 1070的规定。

#### 5 检验规则

##### 5.1 原材料入库验收

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求验收合格后，方可入库使用。

##### 5.2 组批

同一批原料、同一工艺条件，且同一包装线同一天包装出厂（或入库的）的产品为一批。

##### 5.3 抽样

每批随机按0.1%比例抽样，且抽样数量在10个 $\leq A \leq 30$ 个范围内；样品分成2份，1份检验，1份备查。

##### 5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品须经本厂质检部门按出厂检验项目的规定抽样检验合格后，方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、固形物、菌落总数、大肠菌群。

5.4.3 出厂检验中微生物项目，除表3规定外，还可采用经过技术验证与食品安全国家标准食品微生物学检验方法等效的快速测定方法进行检验。快速测定方法应定期与标准方法进行比对，以保证其有效性。

##### 5.5 型式检验

型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。一般情况下，型式检验每年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原辅料产地、供应商发生改变或更改关键工艺或设备时；
- c) 正常生产的产品停产6个月以后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

##### 5.6 判定规则

5.6.1 抽取样品经检验，所检项目全部合格，判该批产品为合格。

5.6.2 检验结果（除微生物指标外）如有不合格项目，应重新自同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准，若复检结果仍有不合格项目，判该批次产品为不合格。

5.6.3 微生物指标不得复检。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存

### 6.1 标志、标签

产品包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。预包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料应符合国家食品安全相关标准和规定；包装牢固，密封好，无渗漏，并能保证产品质量不受损坏。

### 6.3 运输

运输车辆应保持清洁。不应与有毒有污染的物品混装。运输时防止挤压、暴晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。产品选择冷鲜配送。

### 6.4 贮存

产品应存放于冷藏环境中，不应与有毒有污染的物品或其他杂物混存。产品应有垫离，离地10cm，且离墙20cm。

---

附录 A  
固形物含量的检测方法

1 圆筛的规格

- 1.1 净含量小于1.5 kg的鲜炖花胶，用在直径200 mm的圆筛。
- 1.2 净含量等于或大于1.5kg的鲜炖花胶，用直径300 mm的圆筛。
- 1.3 圆筛用不锈钢丝织成，其直径为1 mm，孔眼为2.8 mm×2.8 mm。

2 检测方法

将产品在（50±5）℃的水浴中加热1-5min直至产品液体完全融化，开盖后，将内容物倾倒在预先称重的圆筛上，圆筛下方配接漏斗，架于容量合适的容器上，不搅动产品，沥干3min后，将筛子和沥干物一并称重（g）。按照以下公式计算固形物的质量分数，其数值以%表示：

$$X = \frac{(m_2 - m_1)}{m} \times 100$$

式中：

X——固形物的质量分数，单位为%；

m<sub>2</sub>——沥干物加圆筛质量，单位为克（g）；

m<sub>1</sub>——圆筛重量，单位为克（g）；

m——产品标识净含量，单位为克（g）。

---