

ICS 67.230
CCS X 20

团 体 标 准

T/CNFIA 168—2023

鲜炖花胶

Freshly stewed fish maw

2023-02-21 发布

2023-02-21 实施

中国食品工业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
4.1 原辅料	1
4.2 食品添加剂	1
4.3 生产用水	1
4.4 生产加工过程的卫生要求	2
4.5 感官要求	2
4.6 理化要求	2
4.7 污染物限量	2
4.8 微生物要求	2
4.9 净含量	3
5 检验规则	3
5.1 组批	3
5.2 抽样	3
5.3 出厂检验	3
5.4 型式检验	3
5.5 判定规则	3
6 标志、标签、包装、运输和贮存	3
6.1 标志、标签	3
6.2 包装	3
6.3 运输	4
6.4 贮存	4
附录 A（资料性）花胶固形物含量的检测方法	5
参考文献	6

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：广东官栈营养健康科技有限公司、厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、福建品鉴食品有限公司、华东川峰（厦门）生物科技有限公司、饶平县万佳水产有限公司、广东健维生物技术有限公司、葛兰瑞克（厦门）食品科技有限公司、中国水产科学研究院南海水产研究所、华南农业大学、上海海洋大学、福建农林大学、中国食品工业协会海洋食品专业委员会。

本文件主要起草人：田秉昕、钟碧銮、徐丽彬、范群艳、柳训才、陈永涛、沈永利、许浩、郑帆、吴燕燕、杜冰、施文正、梁鹏、杨桂清、张宇、何跃建。

鲜炖花胶

1 范围

本文件界定了鲜炖花胶的术语和定义，规定了鲜炖花胶的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存，描述了相应的检测方法。

本文件适用于鲜炖花胶的生产、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—2016 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—2016 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 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
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。

3.1

鲜炖花胶 freshly stewed fish maw

以花胶（干鱼鳔）或鱼鳔为主要原料，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、适宜地炖煮、冷却等工序生产的口感鲜糯、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

使用应符合GB 2760的规定，且不使用防腐剂。

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	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽	取适量试样置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。用温开水漱口，品尝其滋味，并闻其气味
组织状态	具有本品固有的组织形态，呈条状、片状或筒状等，或呈半固态	
滋味与气味	具有花胶及其他配料固有的滋味及气味，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	要求	检验方法
花胶固形物/%	≥ 45	附录A
蛋白质/(g/100g)	≥ 6.0	GB 5009.5
羟脯氨酸/(g/100g)	≥ 0.40	参照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 ^a 及限量				检验方法 ^b
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10	1000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/mL)	5	1	1	10	GB 4789.3—2016的平板计数法

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
^b 出厂检验时还可采用经过技术验证与GB 4789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。

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 ^a 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—2016的第二法

^a 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 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。

5.2 抽样

每批随机按 0.1%比例抽样，且抽样数量（A）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。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应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。

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

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。型式检验每半年进行一次。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。

5.5 判定规则

5.5.1 抽取样品经检验，所检项目全部合格，判该批产品为合格。

5.5.2 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。

5.5.3 微生物指标不应复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 预包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合国家食品安全相关标准和规定。

6.2.2 包装应牢固，密封好，无渗漏，并能保证产品质量不受损坏。

6.3 运输

- 6.3.1 运输车辆应保持清洁。
- 6.3.2 不应与有毒有污染的物品混装。
- 6.3.3 运输时应防止挤压、暴晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。
- 6.3.4 产品宜冷鲜配送。

6.4 贮存

- 6.4.1 产品应存放于 10℃ 以下库房中，不应与有毒有污染的物品或其他杂物混存。
- 6.4.2 产品应有垫离，离地 10cm，且离墙 20cm。

附录 A

(规范性)

花胶固形物含量的检测方法

A.1 圆筛的规格

圆筛用直径为 1 mm 不锈钢丝织成，孔眼为 2.8 mm×2.8 mm。

A.2 检测方法

将产品在 50℃±5℃的水浴中加热 1min~5min 直至产品液体完全融化，开盖后，将花胶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，挑除肉眼可识别的非花胶原料（例如谷物、食用花卉、水果、蔬菜等），将筛子与花胶内容物一并称重（g），按公式（A.1）计算花胶固形物的质量分数，其数值以%表示：

$$X = \frac{m_2 - m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X ——花胶固形物的质量分数，%；

m_1 ——圆筛质量，单位为克（g）；

m_2 ——花胶内容物与圆筛质量，单位为克（g）；

m ——产品标识净含量，单位为克（g）。

参考文献

[1]GB/T 9695.23—2008 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定

全国团体标准信息平台