

团 体 标 准

T/CNFIA\*\*\*—2023

即食鱼糜制品

Ready-to-eat-surimi-based products

(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

# 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 .....	2
4.1 原辅料 .....	2
4.2 食品添加剂 .....	2
4.3 加工用水 .....	2
4.4 加工过程的要求 .....	2
4.5 感官要求 .....	2
4.6 理化要求 .....	2
4.7 污染物限量 .....	3
4.8 兽药残留限量和农药残留限量 .....	3
4.9 微生物要求 .....	3
4.10 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 .....	4
6.2 包装 .....	4
6.3 运输 .....	4
6.4 贮存 .....	4

## 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：盐津铺子食品股份有限公司、福建力诚食品有限公司、浙江香海食品股份有限公司、湖南喜味佳生物科技有限公司、劲仔食品集团股份有限公司、中国水产科学研究院南海水产研究所、上海海洋大学、北京工商大学、浙江工业大学。

本文件主要起草人：\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*。

# 即食鱼糜制品

## 1 范围

本文件界定了即食鱼糜制品的术语和定义，规定了生产即食鱼糜制品的原辅料、食品添加剂、加工用水、加工过程的要求，规定了即食鱼糜制品的感官、理化、污染物限量、兽药残留限量和农药残留限量、微生物以及净含量要求，描述了相应的检验方法和检验规则，同时规定了即食鱼糜制品的标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于即食鱼糜制品生产者声明产品符合性或采购方签署贸易合同的依据，也可作为市场监管和认证机构认证的依据。

## 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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规定
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**即食鱼糜制品** Ready-to-eat surimi-based products

以活鱼、鲜鱼、或冻鱼为原料先行制作鱼糜，或直接以冷冻鱼糜为原料，添加水、食用盐等辅料，添加食品添加剂，经配料、斩拌、成型、熟制、包装、杀菌等工序加工而成的即食预包装产品。

或以冻鱼糜制品为原料，添加其他辅料和食品添加剂，经配料、熟制、调味、包装、杀菌等工序加工而成的即食预包装产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

4.1.1 活鱼、鲜鱼和冻鱼应符合 GB 2733 的规定；冷冻鱼糜、冻鱼糜制品应符合 GB 10136 和相应产品标准的规定。

4.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 辅料应符合相应食品安全国家标准和国家相关规定。

### 4.2 食品添加剂

使用应符合 GB 2760 的规定和国家相关规定和公告。

### 4.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 4.4 加工过程要求

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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于一洁净的白色盘中，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	具有该产品正常的形状和组织状态，呈片状、条状、圆柱状等形状	
滋味与气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
水分/ (g/100g)	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥ 8.0	GB 5009.5
淀粉/ (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.9
氯化物/ (以Cl <sup>-</sup> 计), (g/100g)	≤ 1.8	GB 5009.44

#### 4.7 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.8 兽药残留限量和农药残留限量

4.8.1 原料中兽药残留限量应符合 GB 31650 和国家相关规定和公告。

4.8.2 原料中农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.9 微生物要求

应符合GB 29921的规定。

#### 4.10 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法符合 JJF 1070 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

在原料及生产条件基本相同下，同一天或同一班组生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从生产线或成品库内随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需求。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、氯化物。

#### 5.4 型式检验

型式检验项目为本文件条款 4.5、4.6、4.7、4.9、4.10 要求中规定的项目。型式检验每年至少进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- 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) 出厂检验结果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) 国家食品监督管理机构按有关规定提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 抽取样品经检验，所检项目全部合格，判定该批产品质量符合本文件的规定。

5.5.2 检验结果（微生物指标除外）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 微生物指标不得复检。如对检验过程存在疑义时，可通过对检验过程记录的复核予以实现。

### 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，并注明食用方法。依据原料使用情况，产品配料表中原料可标识为冷冻鱼糜、冷冻鱼糜制品等通用名称。

6.1.2 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相关国家标准和行业规定的规定。

6.2.2 产品包装应完整，封口应平整，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 其它应符合 GB 31621 的规定。

## 6.4 贮存

6.4.1 产品应存放于冷藏或阴凉干燥处，不应与有毒有污染的物品或其它杂物混存。

6.4.2 产品应有垫离，离地 10cm，且离墙 20cm。

6.4.3 其它应符合 GB 31621 的规定。