

ICS XX.XXX.XX

XX

CNFIA

中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA

海参粥（汤）

Sea cucumber porridge (soup)

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX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》的规则起草。

本标准由中国食品工业协会食品安全标准法规工作委员会提出。

本标准由中国食品工业协会归口。

本标准起草单位：青岛农业大学，青岛特种食品研究院（限制 15 家单位）

本标准主要起草人：李兆杰，彭传涛，赵金山，吴昊，邓阳，车广杰，高飞、孙鹏东，修天峰。

预制菜 海参粥（汤）

1 范围

本标准规定了海参粥、海参汤的术语和定义、分类、技术要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存等相关要求。

本标准适用于 3.3 和 3.4 定义产品的生产、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。

- SC/T 3308 《即食海参》
- GB 2715 《食品安全国家标准 粮食》
- GB 2716 《食品安全国家标准 植物油》
- GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》
- 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 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》
- GB 7096 《食品安全国家标准 食用菌及其制品》
- GB 10133 《食品安全国家标准 水产调味品》
- GB 15691 《香辛料调味品通用技术条件》
- 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 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》
- GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》
- SB/T 10379 《速冻调制食品》
- JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》
- GB 4789.1 《食品卫生微生物学检验 总则》
- 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 4789.15 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌酵母菌检验》

GB 5009.3	《食品安全国家标准 食品中水分的测定》
GB 5009.11	《食品安全国家标准 食品中砷的测定》
GB 5009.12	《食品安全国家标准 食品中铅的测定》
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/T 14880	《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》
GB/T 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/T 28118	《食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋》
GB 29921	《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
GB/T 31123	《固体食品包装用纸板》
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标准。

3.1 海参粥

以海参（整只或海参丁）、小米、大米等粮谷类为原料，加入蛋制品、乳制品、果蔬等单一或多种辅料，经调味、煮制和杀菌（或不杀菌）、包装等相关工艺制程的流态状预制食品。

3.2 海参汤

以海参（整只或海参丁）为原料，加入食用淀粉、食用菌或食用菌制品、植物性海产品、蔬菜或蔬菜制品、调味料、饮用水等中的一种或几种为配料，经混料、熟制、冷却、包装加工而成的预制食品。可配有料包。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 海参：应符合 SC/T 3308、GB 2733、GB 31602 的规定。

4.1.2 鲜（冻）水产品：应符合 GB 2733 的规定。

4.1.3 食用菌、食用菌制品：应符合 GH/T 1013、GB 7096 的规定。

4.1.4 谷物、豆类和薯类：应符合 GB 2715、的规定

4.1.5 乳及乳制品：应符合 GB 19301、GB 19302、GB 19644、GB 19645、GB 19646、GB 25190、GB 25191 的规定。

4.1.6 植物油：应符合 GB 2716、GB 2761 的规定。

- 4.1.7 新鲜蔬菜、蔬菜制品：应无污染，符合 GB 2763 的规定。
- 4.1.8 食糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.9 调味料：应符合 GB 31644、GB 10133、GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 水产制品：应符合 GB 10136 规定。
- 4.1.11 其他原辅料符合相应标准的要求。
- 4.1.12 以上所有原辅料还需符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	具有该产品应有的外观形态，无明显变形，残缺或破损
色泽	具有产品应有的色泽
组织状态	具有产品应有的组织形态
滋、气味	具有产品应有的滋气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质，咀嚼无可感知的杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		海参粥	海参汤
固形物含量 / (%)	≥	45	-
海参净含量 / (g)	≥	与标识相符	与标识相符

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目	采样方案及限量指标			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g 或CFU/mL	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g 或CFU/mL	5	2	10	10 ²
金黄色葡萄球菌 ^a , CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	10 ³
副溶血性弧菌, MPN/g 或 MPN/mL	5	1	100	10 ³
沙门氏菌, 25g (mL)	不得检出			
单核细胞增生李斯特氏菌, 25g (mL)	不得检出			
指海参粥。				

4.7 食品添加剂和营养强化剂限量

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 兽药残留

兽药残留限量应符合农业部公告第 235 号的规定。

4.9 农药残留

农药残留限量应符合 GB 2763 的相应规定。

4.10 净含量

净含量应符合 JIE 1070 的规定。

5 生产加工要求

符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

随机抽取样品, 取适量置于物色透明容器或白瓷盘中, 在自然光、无异味处,

用肉眼观察色泽；观察组织状态和杂质，并品尝滋味（速冻产品应复温）。配有调料包的产品需按说明书冲调后再进行感官检验。

6.2 固形物含量

海参粥按 GB/T 10786-2022 中 6.2.2.3 的规定执行，海参汤按 GB/T 10786-2022 中 6.2.2.2 的规定执行。

6.3 海参净含量

产品开盖后，将内容物倾倒在干净的白瓷盘上，用镊子将海参挑拣到预先称重的圆筛上，沥干 2 min 后，将圆筛和沥干物一并称重。海参净含量按式（1）计算。

$$X=m_1-m_2$$

式中：

X ——海参净含量，g；

m_1 ——海参沥干物加圆筛质量，单位为克（g）；

m_2 ——圆筛质量，单位为克（g）。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

6.5 污染物

污染物指标按 GB 2762 的规定执行。

6.6 真菌毒素

真菌毒素指标按 GB 2761 的规定执行。

6.7 微生物

菌落总数按 GB 4789.2 的规定执行；大肠菌群按 GB 4789.3 的规定执行；致病菌按 GB 29921 的规定执行。

6.8 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂按 GB 2760 的规定执行；食品营养强化剂按 GB 14880 的规定执行。

6.9 兽药残留

兽药残留按农业部公告第 235 号的规定执行。

6.10 农药残留

农药残留按 GB 2763 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

在同一场所、同一投料、同一时间段完成预处理、加工、包装等生产工序的同品种、同规格产品，计为一个批次。

7.2 抽样

按 GB/T 10111-2008 的规定，采样时必须注意样品的代表性和避免采样时的污染。每批按生产前、中、后随机抽样，最小独立包装总净含量不得少于 1kg，分别用于各种指标检验及留样备用。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品须逐批检验，检验合格并签发出厂检验报告后产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官指标、固形物含量、海参净含量、净含量、微生物指标。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

7.4.2 正常生产时每半年应进行一次型式检验。

7.4.3 有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式投产后，如配方、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 产品停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 出厂检验的判定和复检

7.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

7.5.2 出厂检验项目中有 1 项（微生物项目中的菌落总数和大肠菌群除外）不符合本文件规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准时，判该产品为不合格品。

7.5.3 微生物项目中有 1 项不符合本文件的规定，则判定为不合格品，不应复检。

7.6 型式检验的判定和复检

7.6.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

7.6.2 出厂检验项目中有 3 项（含 3 项，微生物项目除外）不符合本文件规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准时，判该产品为不合格品。型式检验项目超过 3 项不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，不应复检。

7.6.3 微生物项目中有 1 项不符合本文件的规定，则判定为不合格品，不应复检。

8 包装、标签、运输、贮存

8.1 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

8.1.1 包装要求

8.1.1.1 内包装应包装严密、封口牢固；外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。

8.1.1.2 直接接触食品的复合包装袋、塑料袋应分别符合 GB 4806.7、GB9683、GB/T 10004 等相关标准的要求。

8.2 标签

8.2.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2.2 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品混装混运。运输时应防尘、防蝇、防晒、防雨。装卸时应轻搬、轻放。

8.3.2 搬运时应轻装轻卸，运输时防止按压、暴晒、雨淋。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混合存放。

8.4.2 产品储存条件按产品标签标识要求执行，并注意防鼠、防虫、防蚁。