

ICS XX.XXX.XX

X.XX

CNFIA

中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA 0001-2023

熏鲛鱼

Smoked mackerel

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，

本标准主要起草人：吕良涛，

# 烟熏鲑鱼

## 1 范围

本标准规定了烟熏鲑鱼的术语和定义、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。

- GB 18186-2000 酱油
- SB/T 10416-2007 调味料酒
- GB5461 盐
- GB/T 15961 食品添加剂 红曲红
- GB 1445 绵白糖
- GB 18187 酿造食醋
- GB 1534 花生油
- 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 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》
- 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 即食/即热食品

已完成杀菌或熟制，开封后可直接食用或经过复热即可食用的产品。

#### 3.2 熏鲮鱼

以鲮鱼为原料，将硬度适中的鲮鱼切断并处理干净。加入酱油、调味料酒、盐、红曲红、糖和酿造食醋腌制一定时间，然后将鱼段捞出晾晒，将水分晾干后，再下油锅炸至肉质紧实捞出控油，经过冷却、包装等工艺制成产品。

### 4 原辅料及要求

#### 4.1 原料

4.1.1 主料：新鲜鲮鱼。

4.1.2 配料：大葱，姜片等。

4.1.3 调料：花生油、白糖、料酒、盐、葱花、蒜片、姜片、八角、花椒等。

#### 4.2 原料要求

4.2.1 鲮鱼新鲜表面无破损无异味。

4.2.2 原料应干净卫生，符合 GB 1543、GB1445、GB/T 15961、GB 5461、GB 18187、GB1535、GB1355 的规定。

#### 4.3 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
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

#### 4.4 卫生要求

4.3.1 菜品无异物，无杂质，新鲜无异味。

4.3.2 制作过程符合 GB14881-2013 的规定。

### 5. 微生物指标

#### 5.2 污染物

污染物指标按 GB 2762 的规定执行。

#### 5.3 真菌毒素

真菌毒素指标按 GB 2761 的规定执行。

#### 5.4 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；霉菌按 GB 4789.15 的规定执行；酵母菌按 GB 4789.15 的规定执行；致病菌按 GB 29921 的规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 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。

#### 6.2 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 0.25kg，分别用于各种指标检验及留样备用。

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 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。

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

#### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时每半年应进行一次型式检验。

6.4.3 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。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 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。

6.5.2 检验结果不符合本标准要求时，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。

6.5.3 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 包装、标签、运输、贮存

#### 7.1 包装

包装材料应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

##### 7.1.1 包装要求

7.1.1.1 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。

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

#### 7.2 标签

7.2.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2.2 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 搬运时应轻装轻卸，运输时防止按压、暴晒、雨淋。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混合存放。

7.4.2 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。