

团 体 标 准

T/CNFIA XXX—2023

花胶（干鱼鳔）

Dried 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

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立项。

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

# 花胶（干鱼鳔）

## 1 范围

本文件界定了花胶（干鱼鳔）的术语和定义，规定了花胶（干鱼鳔）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。

本文件适用于花胶（干鱼鳔）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 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及无机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- 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/T 30891 水产品抽样规范
- 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则
- 国家质检总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

花胶（干鱼鳔） dried fish maw

活、鲜、冻鱼的鱼鳔，经前处理、清洗、定型、干燥等工序制成的产品。

### 3.2

头数 headcount

单位重量（500g）所含花胶的个数

### 3.3

破洞总面积 total area of the hole

单个花胶中破洞处面积之和。

### 3.4

破洞长度 hole breaking length

单个花胶中破洞处，洞口最长距离。

### 3.5

淤血总面积 total residual blood clots area

单个花胶中瘀血块或血丝处面积之和。

### 3.6

花心花胶 Internal milky white fish maw

花胶部分呈现明显的发白、灯光下不透明及雪花状的花胶。

## 4 基本要求

### 4.1 原料

应符合 GB 2733 的规定。

### 4.2 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 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。

## 5 技术要求

## 5.1 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
	A 级	B 级	C 级	
同一头数允许的范围, 个数	$\leq \pm 5$	$\leq \pm 10$	$> \pm 10$	称量后数数量
色泽	具有本产品固有的色泽, 灯照下呈半透明, 色泽均匀。	具有本产品固有的色泽, 灯照下呈半透明, 色泽较均匀。	具有本产品固有的色泽, 灯照下呈半透明, 色泽不均匀。	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, 并闻其气味
气味	具有本产品固有的鱼鲜味, 有微弱的腥味, 无异味。	具有本产品固有的鱼鲜味, 有腥味, 无异味。	具有本产品固有的鱼鲜味, 有明显的腥味, 无异味。	
组织与形态	具有本产品固有的形态、纹路, 不易撕裂, 裂断处呈纤维状, 无花心, 纹理清晰, 鱼种特有的形状完整且明显, 无拼接。	具有本产品固有的形态、纹路, 不易撕裂, 裂断处呈纤维状, 无花心, 纹理清晰, 鱼种特有的形状基本完整, 无拼接。	具有本产品固有的形态、纹路, 不易撕裂, 裂断处呈纤维状, 有鱼种特有的形状, 允许拼接。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质(沙、霉斑、头发、虫体等)。	无肉眼可见的外来杂质(沙、霉斑、头发、虫体等)。	无肉眼可见的外来杂质(沙、霉斑、头发、虫体等)。	
洁净程度	质地干净, 表面干爽, 触摸无油渍感或不明显, 淤血总面积 $\leq 5\%$	质地干净, 触摸无明显的油渍感, 淤血总面积 $\leq 10\%$	质地干净, 触摸有明显的油渍感, 淤血总面积 $> 10\%$	
破洞总面积	$\leq 5\%$	$\leq 10\%$	$> 10\%$	

## 5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求			检 验 方 法
	A级	B 级	C 级	
水分, %	$\leq 18$	$\leq 20$	$\leq 30$	GB 5009.3
最大破洞长度, cm	$\leq 2.0$	$\leq 4.0$	$\leq 6.0$	附录A
蛋白质, g/100g	$\geq 75$			GB 5009.5
还原糖, g/100g	$< 0.5$			GB 5009.7

### 5.3 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量指标

项 目		要 求	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯（以PCB 28、PCB 52、PCB101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和PCB 180总和计），μg/kg	≤	20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26

### 5.4 农药残留限量和兽药残留限量

5.4.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.4.2 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

### 5.5 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。。

## 6 检验规则

### 6.1 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，按每批抽检。

### 6.2 抽样

按 GB 30891 的规定执行。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经检验部门按出厂检验项目的规定抽样检验合格后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、最大破洞长度。

### 6.4 型式检验

型式检验项目为本标准技术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。

## 6.5 判定规则

- 6.5.1 抽取样品经检验，所检项目全部合格，判该批产品为合格。
- 6.5.2 检验结果如有不合格项目，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。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志和标签

- 7.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的有关规定。
- 7.1.2 预包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

- 7.2.1 产品包装材料应符合国家食品安全相关标准和规定。
- 7.2.2 包装应牢固完整，密封完好，无渗漏，并能保证产品质量不受损坏。

### 7.3 运输

- 7.3.1 运输车辆应保持清洁，干燥。
- 7.3.2 不应与有毒有污染的物品混装。
- 7.3.3 运输时应防止挤压、暴晒、雨淋。
- 7.3.4 装卸时轻搬、轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 7.4 贮存

- 7.4.1 产品不得露天堆放，成品仓库必须清洁干燥，通风，无鼠害，仓库温度保持阴凉干燥便可。
- 7.4.2 产品堆放不得与有易腐败变质，有不良气味的物品同仓库存放。
- 7.4.3 产品堆放必须有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。
- 7.4.4 产品出库必须依照同一花胶品种先进先出的原则，依次出库。
- 7.4.5 冷藏或者是阴凉干燥处贮存。

## 附录 A

(规范性)

### 最大破洞长度的测量方法

#### A.1 实验用具

软尺等

#### A.2 方法与步骤

使用软尺，沿花胶破洞的长度弧线进行测量，读出花胶破洞的长度，长度以花胶破洞最长的两点间距离计。

---