

团 体 标 准

T/GDFCA 089—2022

预制鲍鱼

Prepared boiled abalone

2022 - 12 - 27 发布

2022 - 12 - 27 实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 原辅料要求 2

5 技术要求 2

6 生产过程卫生要求 4

7 检验规则 4

8 标志、标签、包装、运输和贮存 5

参 考 文 献 6

引 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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件负责起草单位：广东峰顺控预制菜有限公司，顺峰（香港）集团有限公司，广州数维科技有限公司，佛山顺峰山庄饮食有限公司，广州市花都区农产品质量安全监督检测中心，广州浩林创亿食品有限公司，广东吉祥佬食品科技有限公司，广东益膳食品有限公司，广州酒家集团股份有限公司，广州市钱大妈农产品有限公司，深圳盒马网络科技有限公司，广州盒马鲜生网络科技有限公司，广州洋葱时尚集团有限公司，江门市泉林食品有限公司，中科健康国际（澳门）有限公司，中厨香港国际有限公司，广东省科学院生物与医学工程研究所，必维科技服务（西安）有限公司，广东省食品流通协会。

本文件主要起草人：陈家荣，章琼分，邝国泳，赵繁，黄建强，黄江鹏，刘绍洪，李志鹏，何蔚韬，许详，张吉祥，张旺秋，李彪权，曲红阳，许杰，黄海青，黄洁，毕剑华，何珊，张捷陆，潘秀媚，王雪英，黄旭东，高裕锋，陈建津，陆剑华，钟宏星，董伟，刘航，庞无瑕，文钰。

本文件为首次发布。

预制鲍鱼

1 范围

本标准规定了预制鲍鱼的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以可食用鲍鱼为原料，配以辅料（含食品添加剂）调味，经原料处理、煮制、调味或不调味、杀菌等预烹调工序制成，并进行预包装的即食、即热或即烹预制鲍鱼。

2 规范性引用文件

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 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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB/T 40962 食品安全国家标准 干鲍鱼
JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10379 速冻调制食品

3 术语和定义

3.1

鲍鱼

鲍鱼，种属原始海洋贝类，单壳软体动物，身体外边包被着一个厚的石灰质的贝壳。鲍鱼的单壁壳质地坚硬，壳形右旋，表面呈深绿褐色。

3.2

预制鲍鱼

以可食用鲍鱼为原料，配以辅料（含食品添加剂）调味，经原料处理、煮制、杀菌、速冻或不速冻等预烹调工序制成，并进行预包装的即食、即热或即烹预制鲍鱼。

4 原辅料要求

4.1 鲜鲍鱼

应符合 GB 2733 的要求。

4.2 干鲍鱼

应符合 GB/T 40962 的要求。

4.3 加工用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.4 调味料

应符合 GB31644、GB 10133 的要求。

4.5 其他原辅料

应符合相关产品的国家标准、行业标准等要求。

4.6 食品添加剂

应符合相关产品的国家标准、行业标准等要求。

5 技术要求

5.1 感官指标

应符合表1的要求。

表 1 感官指标

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（冻品需提前解冻）置于白色瓷盘中，在自然光下肉眼观察其体形和色泽，检查有无异物。用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后闻其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	体形完整、肉质厚实、有弹性，具有该产品应有的形态	
杂质、异物	无正常视力可见外来杂质及异物	

5.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
固形物，g/100g	≥ 70	GB/T 10786

5.3 污染物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
无机砷（以As计） ^a ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计） ^b ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
多氯联苯 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
^a 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 ^b 可先测定其总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。 ^c 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

5.4 微生物限量

5.4.1 商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.4.2 即烹、即热、即食预制鲍鱼的微生物限量应符合表 4 的要求。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。					
^a 样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。					

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 20941 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料，同一班次，同一规格为一批。

7.2 抽样

从同一组批的产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 个最小包装，抽取样品不少于 20 个最小包装，样品总净含量不少于 2kg。样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。若同一组批的产品数量不足 200 个的，则依据国家规定的方法随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、过氧化值、固形物、净含量、微生物指标。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行形式检验：

- a) 新产品是指鉴定或投产时；
- b) 原料或工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时;
- d) 更换主要生产设备时;
- e) 停产超过三个月, 恢复生产时;
- f) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- g) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目为本标准所规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目结果全部符合本标准的规定, 判为合格品。

7.5.2 如果微生物限量不合格, 则判定该批次产品不合格。

7.5.3 检验结果中, 除微生物限量外, 有一项或一项以上不符合本标准时, 可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时, 则判定该批产品为合格品; 复验结果仍有一项或一项以上不合格, 则判定该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定, 并注明食用方法, 采用速冻工艺的, 可标明速冻; 即食、即热预制鲍鱼还需标明熟制; 根据使用的鲍鱼原料形态、规格等, 宜在“产品品类”处标明“预制鲜鲍鱼”、“预制干鲍鱼”、“预制……头鲜鲍”或“预制……头干鲍”等。

8.1.2 需冷链条件贮存和运输的产品应在标签上标识贮存和运输条件。

8.1.3 外包装储运图示标志宜符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 包装所用材料应洁净、无毒、无异味, 并符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.2.2 包装应严密, 无泄漏, 无污染现象。

8.3 运输

8.3.1 需要冷链条件运输的产品, 冷链运输应符合 GB 31605 规定。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生、防雨、防晒, 产品不得与有毒、有害、有异味物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于清洁、卫生的库房内, 不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

8.4.2 需要低温储存的产品, 应贮存在对应低温环境中; 需要 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 贮存的, 温度波动宜控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 内。

参 考 文 献

- [1] T/CCA 024 团体标准 预制菜
 - [2] T/CNFIA 115 团体标准 预制包装菜肴
 - [3] GB/T 20710 地理标志产品 大连鲍鱼
 - [4] QB/T 5471 中华人民共和国轻工行业标准 方便菜肴
 - [5] DB35/T 1315 福建省地方标准 鲍鱼罐头 加工技术规范
-