

T/GDFCA

广东省食品流通协会团体标准

T/GDFCA XXXX—XXXX

预制鲍鱼

Prepared boiled abalone

（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

广东省食品流通协会 发布

目 次

1 范围 错误！未定义书签。

2 规范性引用文件 错误！未定义书签。

3 术语和定义 错误！未定义书签。

4 产品分类 错误！未定义书签。

5 质量等级 错误！未定义书签。

6 技术要求 错误！未定义书签。

7 生产加工过程的卫生要求 错误！未定义书签。

8 检验规则 错误！未定义书签。

9 标签和标志 错误！未定义书签。

10 包装、运输、贮存和销售 错误！未定义书签。

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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

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 5009.190 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
SB/T 10379 速冻调制食品

JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号）

3 术语和定义

3.1

鲍鱼 abalone

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 prepared boiled abalone

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、团体标准等要求。

4.6 食品添加剂

应符合相关产品的国家标准、行业标准、团体标准等要求。

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	无肉眼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
冻品中心温度 ^a ，℃	≤ -18	SB/T 10379-2012
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
固形物，g/100g	≥ 70	GB/T 10786
^a 采用速冻工艺，在低温状态下贮存、运输和销售的预制鲍鱼需测定，否则，无需测定。		

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），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.15
多氯联苯，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

5.4 微生物限量

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。

即烹预制鲍鱼的微生物限量应符合GB 29921中“水产制品”要求，即食、即热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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌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

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.5.2 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 即食、即热预制鲍鱼出厂检验项目包括: 感官指标、过氧化值、固形物、净含量、标签、菌落总数以及大肠菌群。

7.3.3 即烹预制鲍鱼出厂检验项目包括: 感官指标、过氧化值、固形物、净含量、标签。

7.3.4 采用速冻工艺生产的, 出厂检验项目还应包括冻品中心温度。

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，可表明速冻；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] SB/T 10379 速冻调制食品
 - [2] T/CCA 024 团体标准 预制菜
 - [3] T/CNFIA 115 团体标准 预制包装菜肴
 - [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
 - [6] GB/T 20710 地理标志产品 大连鲍鱼
-