

ICS 67.120.30
CCS X 20

团体标准

T/CNFIA ***—2024

即食淡水鱼制品

Ready-to-eat freshwater fish products

(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。

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国食品工业协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 淡水鱼	1
3.2 即食淡水鱼制品	2
4 要求	2
4.1 原辅料要求	2
4.2 食品添加剂	2
4.3 加工用水	2
4.4 加工过程要求	2
4.5 感官要求	2
4.6 理化指标	3
4.7 污染物限量	3
4.8 微生物限量	3
4.9 净含量	3
5 检验规则	3
5.1 组批	3
5.2 抽样	3
5.3 出厂检验	3
5.4 型式检验	4
5.5 判定规则	4
6 标志、标签、包装、运输和贮存	4
6.1 标志、标签	4
6.2 包装	4
6.3 运输和贮存	4

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。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：湖南喜味佳生物科技有限公司、江西师范大学、中国农业大学、湖南浏水坊食品有限公司、浙江渔老大农业科技有限公司、大连工业大学、长沙理工大学、湖南省农科院农产品加工研究所、华中农业大学、湖南渔米之湘食品有限公司、江西大家食品有限公司、江西煌上煌集团食品股份有限公司、上海海洋大学、湖南文理学院、南昌大学。

本文件主要起草人：田明礼、涂宗财、周瑚、张露、洪惠、李向红、于美娟、林心萍、胡杨、褚浚、骆扬、姜晴晴、贺江、翁旭东、刘晏文、李水红、谭春明、王辉、张伊涵、杨桂清。

即食淡水鱼制品

1 范围

本文件界定了即食淡水鱼制品的术语，规定了即食淡水鱼制品的要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于即食淡水鱼制品的生产、检验、销售和市场监管。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水国家卫生标准

GB/T 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规定

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

淡水鱼 (freshwater fish)

生活史中部分阶段或一生中都必须生活在淡水中生活的鱼类，如青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、

鲤鱼、鲫鱼、鳊鱼、淡水鲈鱼、鲢鱼、白条鱼、鳊鱼、鲮鱼等。

3.2

即食淡水鱼制品 (ready-to-eat freshwater fish products)

以鲜、冻淡水鱼或淡水鱼制品为原料，配以相关辅料，经腌制、烘干、油炸或不油炸、卤制或不卤制、调味、包装、杀菌等工序制成的即食产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料

鲜、冻淡水鱼应符合 GB 2733 的规定。淡水鱼制品应符合 GB 10136 的规定。

4.1.2 辅料

4.1.2.1 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.2.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.2.3 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.2.4 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.2.5 其他辅料

应符合相关的食品安全国家标准或相应产品标准的相关规定。

4.2 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.4 加工过程要求

应符合 GB 20941 的相关规定。

4.5 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
色泽	具有本产品应有的色泽。	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下，按照要求逐项检验，观察其色泽、组织状态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。
滋味、气味	具有本产品应有的滋味、气味，无异味、无酸败味及其他异味。	
状态	具有本产品正常的形状和组织状态，鱼体不散碎，无腐败、无霉变。	
杂质	无正常视力可见的外来杂质。	

4.6 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 (g/100g)	≤ 60.0	GB 5009.3
氯化物 (以Cl ⁻ 计) (g/100g)	≤ 2.5	GB 5009.44

4.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 微生物限量

应符合 GB 29921 的规定。

4.9 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验方法应符合 JJF 1070 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件、同一班次生产的同一类别的产品为一批。

5.2 抽样

从生产线或成品库内随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需求。

5.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、氯化物、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本文件条款 4.5-4.9 中规定的全部项目。型式检验每半年至少进行 1 次。有下列情况之一时，亦应进行：

- 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六个月以后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家行政监管部门提出型式检验要求时；
- f) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时。

5.5 判定规则

5.5.1 若检验结果中所有项目都符合本文件的规定，则判定该批产品符合本文件。

5.5.2 若检验结果中有项目不符合本文件的规定（微生物指标除外），应对留样复检，若复检后合格则判定为合格品；若复检后仍不合格，则判该批产品为不符合本文件。

5.5.3 微生物指标不应复检。如对检验过程存在疑义时，可通过对检验过程记录的复核予以实现。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定及国家有关法律法规的规定和要求。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6.2.2 产品包装应完整，封口应平整，无渗漏，并能保证产品质量不受损坏。

6.3 运输和贮存

应符合 GB 20941 的相关规定。
