

团体标准《鳕鱼肉肠》（征求意见稿）

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

近年来国内水产品加工规模持续提升。数据显示，2017-2020年中国水产品加工量呈现波动增长趋势，从2196.3万吨上升至2237.8万吨。2020年我国水产品加工产量仅为水产品总量的34.17%，说明水产加工行业市场空间广阔。

由中国肉类协会征集，福建省力诚食品有限公司申报，经禽（蛋）业分会审核，协会标准部组织专家审批等程序后，将《鳕鱼肉肠》列入2022年团体标准制定计划。

（二）起草单位

本标准主要起草单位：待补充。

本标准主要起草人：待补充。

起草人员负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集，标准文本及编制说明的起草、撰写，组织召开多次研讨会，通过电子邮件、传真等方式，征集、整理和归纳相关的意见和建议。

（三）主要工作过程

1、成立标准起草组

2022年8月申请并成功立项，标准主要起草单位福建省力诚食品有限公司在接到同意标准立项的通知后，立即成立了标准起草组，组织了标准启动会。标准起草组主要有相关企业管理人员、技术、质量管理、生产等相关负责人参加，能够有效确保标准技术指标的科学性、合理性。

2、资料收集

2022年8月，标准起草组对国内外同类或类似标准、研究文献、研究成果等进行收集整理。在此基础上根据本标准所拟定的具体技术参数和内容，初步确定所需的具体参数，为标准起草提供全面、科学、准确的技术参数。

3、数据验证

2022年9月上旬，标准起草组对收集的检测数据进行了汇总分析，并参考现有国内外技术标准和规范，提出了符合产品特点的技术要求，如原辅料要求、加工要求、感官要求、理化指标、污染物指标、农药残留指标、微生物指标、净含量等，以及试验方法、检验规则、包装、标识、运输、贮存等其他相关要求。

4、起草标准讨论稿

2022年9月中旬，标准起草组在前期资料收集及现场调研的基础上，确定了标准的整体框架和主要技术内容，形成了标准讨论稿。

5、标准征求意见稿

2022年9月底，标准起草组召开了团体标准讨论会，与会专家对标准格式、标准内容等进行了认真研讨，会后标准工作组根据各位专家的意见，对标准讨论稿进行了修改完善，形成了标准征求意见稿。

6、标准送审稿

二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

本标准的修订遵循以下三个原则：

1、科学性原则

参考国内外法规、标准和有关文献资料，结合调研情况，科学地确定标准体系框架， 并对其进行详细的说明。

2、与行业接轨的原则

参考 GB/T 20712-2006 《火腿肠》相关标准或经验，明确了鳕鱼肉肠产品应在原料的鳕鱼肉含量上有明确的要求。

3、适用性原则

制定鳕鱼肠产品的标准要求，规范鳕鱼肉肠类制品开发，利于该行业走向规范化。与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。

（二）主要内容的依据

《鳕鱼肉肠》为新制定的团体标准，主要规定了鳕鱼肉肠的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售的要求。标准原文及制定依据如下：

标准原文

标准名称

鳕鱼肉肠

制定依据：

按照团体标准封面格式进行编排。本标准名称依据中国肉类协会项目任务确定，中文名字为《鳕鱼肉肠》，确定英文名字为“Cod Sausage”

标准原文

1 范围

本文件规定了鳕鱼肉肠的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售的要求。

本文件适用于鳕鱼肉肠的生产、检验和销售。

制定依据：

GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》规定：“范围应明确界定标准对象和所涉及的各个方面”。

标准原文

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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 食品中污染物限量标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
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 预包装食品中致病菌限量
GB/T 36187 冷冻鱼糜
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

制定依据:

按照《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》（GB/T 1.1-2020）规定，本条列出了标准正文中引用的相关标准和文件。

标准原文

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鳕鱼肉肠

以鲜（冻）鳕鱼肉或鳕鱼糜为主要原料（鳕鱼肉含量应占配料的70%以上），添加或不添加水（冰）、其他原辅料、食品添加剂等，经搅拌（或斩拌）、乳化、滚揉）、充填（或成型）、蒸煮、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）等工艺制作的熟制动物性水产制品。

制定依据：

根据鳕鱼肉肠生产工艺步骤，进行标准化描述及定义。目前行业上产品质量鱼龙混杂，为规范行业行为，保证鳕鱼肉肠的质量，本标准规定了主要原料鳕鱼肉含量占比不得低于70%，这样可以有效抑制各种违规行为，使产品回归自身应有属性。

标准原文

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 主要原料

4.1.1.1 鳕鱼应符合 GB 2733 的规定。

4.1.1.2 冷冻鳕鱼糜应符合 GB/T 36187 的的规定。

4.1.2 其他原辅料及食品添加剂

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

制定依据：

对鳕鱼肉肠的原辅料及食品添加剂分别明确对应的标准规定，规定主要原料只能是鳕鱼和冷冻鳕鱼糜，从而保证产品属性。其他原辅料和食品添加剂应符合相应国家标准或行业标准的规定，从而保证该产品的食品安全。

标准原文

4.2 生产加工要求

应符合GB 14881、GB 19303的规定。

制定依据：

GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》对于食品生产的专项卫生规范有明确的规定和要求，GB 19303《熟肉制品企业生产卫生规范》

规定了熟肉及熟肉制品加工企业的工厂设计与设施、卫生管理、生产过程、卫生质量控制和人员等方面的基本卫生要求。因此，本产品属于熟制动物性水产品，为此应生产加工过程应符合 GB 14881 的规定，另鳕鱼肉肠和肉灌肠加工工艺基本一致，目前无专门的熟制动物性水产品生产规范，为此执行 GB 19303 的要求也无不可。

标准原文

4.3 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
外观、色泽	肠体均匀，无破损；原味鳕鱼肠应呈乳白色或白色，其他产品具有该产品应有颜色，色泽均匀。
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔，软硬适度
滋味、气味	滋味鲜美，咸甜适宜，有该产品应有的风味，香味浓郁，无异味
杂质	无正常视力可见杂质

制定依据：

本标准根据产业实际，结合已有标准规定，从外观、色泽、组织形态、滋味、气味、杂质等方面对鳕鱼肉肠的感官指标进行要求，反应了产品的实际感官状态。

标准原文

4.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) , ≤	68
蛋白质/ (g/100g) , ≥	12
淀粉/ (g/100g) , ≤	4
脂肪/ (g/100g) , ≤	16
氯化物 (以 NaCl 计) / (g/100g) , ≤	2.5

制定依据：

本标准根据产业实际，结合部分鳕鱼肉肠生产企业的产品实际检测情况（见表3）而制定。

表3 理化指标检测结果

项目 \ 日期	20220914	20220911	20220915	20221003	20221005	20221008
水分 (g/100g)	65.1	66.1	65.3	62.9	62.5	63.1
蛋白质 (g/100g)	13.5	13.4	13.5	13.1	13.1	13.2
淀粉 (g/100g)	3.7	5.1	3.6	3.3	3.2	3.1
脂肪 (g/100g)	/	/	/	15.1	15.0	14.9
氯化物（以 NaCl 计）(g/100g)	0.99	0.94	0.87	2.1	2.0	2.0

标准原文

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

制定依据：

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对肉与肉制品中的铅、镉、汞、砷、铬、N-二甲基硝胺等污染物的限量进行了要求。本标准中污染物的限量要求与 GB 2762 的规定保持一致。

标准原文

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

制定依据：

GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》对肉与肉制品中的六六六等农药最大残留限量进行了要求。本标准中农药最大残留限量要求与 GB 2763 的规定保持一致。

4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921的规定。

制定依据：

GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中对沙门氏菌、

单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌的限量进行了要求。本标准中致病菌限量要求与 GB 29921 的规定保持一致。

标准原文

4.7.2 微生物限量

微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3
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 采样方案按 GB 4789.1 执行。					

制定依据：

GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》未规定菌落总数、大肠菌群指标，GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中对菌落总数、大肠菌群进行了要求。而菌落总数、大肠菌群是微生物污染指示菌，开展这两个项目的日常检验便于控制微生物指标，为此本标准制定了这两项指标。同时结合企业实际菌落总数、大肠菌群实际检测情况（见表5）并参考标准，确定了指标值。

表 5 产品微生物指标菌检测结果

产品 及生产日 期 项目	力诚10g	力诚25g	力 诚 20221003	力 诚 20221005	力 诚 20221008		
菌落总数 (cfu/g)	≤10	≤10	≤10	≤10	≤10		
大肠菌群 (cfu/g)	≤10	≤10	≤10	≤10	≤10		

标准原文

4.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

制定依据：

按照《中华人民共和国食品安全法》规定，食品添加剂使用应符合食品安全国家标准相关规定。

4.9 食品营养强化剂

食品营养强化剂使用应符合GB 14880的规定。

制定依据：

按照《中华人民共和国食品安全法》规定，食品营养强化剂使用应符合食品安全国家标准相关规定。

标准原文

4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

制定依据：

GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中要求预包装食品应规定净含量，《定量包装商品计量监督管理办法》中定量产品净含量的具体要求有明确规定，并对正负偏差做出了规定，为此本文件要求净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

标准原文

5 试验方法

5.1 感官

取适量样品置于白瓷盘上，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质，嗅其

气味，用温开水漱口，品其滋味。

制定依据：

GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中对预包装产品的感官进行了要求，本文件参考GB 2726对感官的试验方法制定了相关要求。

标准原文

5.2 理化

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法检验。

5.2.3 淀粉

按GB 5009.9规定的方法检验。

5.2.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法检验。

5.2.5 氯化物

按GB 5009.44规定的方法检验。

制定依据：

GB/T 20712《火腿肠》及SB/T《熏煮香肠》对预包装产品的水分、蛋白质、淀粉、脂肪、食盐等理化指标进行了要求，所以本文件参考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 5009.9《食品安全国家标准 食品中淀粉的测定》、GB 5009.6《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》、GB 5009.44《食品安全国家标准 食品中氯化物的测定》对以上指标的检测进行了规定。

标准原文

5.3 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

制定依据:

GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中对肉与肉制品的铅、镉等污染物限量进行了要求，本文件参考GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》对污染物的的方法测定制定了相关要求。

标准原文

5.4 农药残留

按GB 2763规定的方法测定。

制定依据:

GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》对肉与肉制品中的六六六等农药最大残留限量进行了要求。本文件参考GB 2763《食品安全国家标准 农药最大残留限量》对农药残留的方法测定制定了相关要求。

标准原文

5.5 微生物

5.5.1 致病菌

按GB 29921规定的方法测定。

制定依据:

GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》对肉制品中的沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌的限量进行了要求。本文件参考GB 29921对致病菌的方法测定制定了相关要求。

标准原文

5.5.2 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.5.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

制定依据:

GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中对菌落总数、大肠菌群进行了要求。本文件参考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 大肠菌群测定》中要求的方法进行测定。

标准原文

5.6 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

制定依据:

《定量包装商品计量监督管理办法》对产品净含量进行了要求，本文件参照 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》要求的方法进行测定。

标准原文

6 检验规则

6.1 组批

同一生产日期生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样数量满足检验项目和留样的需要。

制定依据:

根据 GB/T 20712-2006 《火腿肠》要求，确定组批和抽样的要求。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

制定依据：

结合《肉制品生产许可审查细则》和 GB/T 20712-2006 《火腿肠》，将感官要求、净含量指标、菌群总数及大肠菌群指标作为出厂检验的必检指标；同时与各生产企业实际执行的情况基本一致，既能保证出厂产品的质量，又不影响产品的正常出厂。

标准原文

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 每半年应开展一次型式检验，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时或超过半年停产再恢复生产时；
- b) 原料、工艺发生较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品监管部门提出要求时。

6.3.3.2 型式检验项目为本文件中 4.3、4.4、4.5、4.6 规定的项目。

制定依据：

结合《肉制品生产许可审查细则》和 GB/T 20712-2006 《火腿肠》，确定鳕鱼肉肠的型式检验要求。

标准原文

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验判定规则

6.4.1.1 全部符合 6.3.1.2 规定的项目，判该批产品为合格产品。

6.4.1.2 出厂检验微生物项目不符合本文件，判该批产品为不合格品；其他项目不符合本文件，可以从同批产品中加倍抽样复检，复检后仍有一项或以上不符合本文件的规定，判该批产品为不合格品。

6.4.2 型式检验判定规则

6.4.2.1 型式检验项目全部符合本文件的规定，判为合格品。

6.4.2.2 型式检验微生物项目不符合本文件，判该批产品为不合格品；其他项目不符合本文件，可以从同批产品中加倍抽样复检，复检后仍有一项或以上不符合本文件的规定，判该批产品为不合格品。

制定依据：

根据 GB/T 20712-2006 《火腿肠》要求，确定判定规则。

标准原文

7 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

7.1 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注原料投料占比。

制定依据：

本文件参照 GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》GB28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》中对预包装食品的标签的规定。该部分突出原料肉投料占比，便于消费者针对性选购。

标准原文

7.2 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

制定依据：

GB/T 191《包装储运图示标志》对包装储运图示标志进行了规定，本文件进行了参考。

标准原文

7.3 包装

7.3.1 包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7.3.2 包装封口应严密、牢固、无破损。

7.4 贮存

7.4.1 应符合标签标注要求，在卫生、阴凉、干燥处或 0℃~4℃贮存。

7.4.2 贮存时应包装完整，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

7.5 运输

7.5.1 运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

7.5.2 运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈碰撞等，防止食品受到不良影响。

7.5.3 有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

制定依据：

包装、贮存、运输结合 GB 14881《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》和产品实际情况进行了规定。

标准原文

7.6 销售

应符合GB 20799的规定。

制定依据：

GB 20799《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》对销售进行了相关要求，本文化进行了参考。

三、主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

无。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度

无

五、与现行法律法规和强制性国家标准的关系

1、目前鳕鱼肉肠产品尚缺乏国家标准、行业标准、团体标准。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性标准执行。

八、废止现行有关标准的建议

无

九、其他需要说明的事项

无