

ICS 67.120.10

CCS X22

团 体 标 准

T/CMATB XXXX—202X

鳕鱼肉肠

Cod Sausage

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国肉类协会 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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国肉类协会 提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

鳕鱼肉肠

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。

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

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。

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。

4.2 生产加工要求

应符合 GB 14881、GB 19303 的规定。

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

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

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921的规定。

4.7.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 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 ³ CFU/g	10 ⁴ 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
^a 采样方案按 GB 4789.1 执行。					

4.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

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。

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。

5 检验方法

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。

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。

5.3 污染物

按GB 2762规定的方法测定。

5.4 农药残留

按GB 2763规定的方法测定。

5.5 微生物

5.5.1 致病菌

按GB 29921规定的方法测定。

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。

5.6 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

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。

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。

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。

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。

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。

7.2 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

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。

7.6 销售

应符合GB 20799的规定。

参 考 文 献

- [1] 《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）