

ICS XX. XXX. XX
X XX

团体标准

T/XXX XX-XXXX

臭鲈鱼

Processed Food Smelly Bass

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

前言

本标准按照 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。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：青岛农业大学、青岛海军食品与营养创新研究院（青岛特种食品研究院）、山东惠发食品有限公司

本标准主要起草人：魏鉴腾，谭海刚，吴昊，邓阳，赵金山，车广杰，高飞、孙鹏东，修天峰，臧金红，曹连忠。

臭鲈鱼

1 范围

本文件规定了臭鲈鱼的术语及定义、原料及产品的要求、制作工艺、检验规则、标志、包装、贮存、使用方法。

本文件适用于以新鲜鲈鱼为原料，经去鳞、去鳃、去内脏，添加辅料，接种发酵剂，腌制，发酵，包装，杀菌或冷冻等主要工艺制程的预制产品。

2 规范性引用文件

下列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 包装储运图示标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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-亚硝胺类的测定
- GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛调味品通用技术条件

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

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 30891 水产品抽样规范

GB31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 37062 水产品感官评价指南

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

卫办监督发（2010）65号及其增补可用于食品的菌种名单

3 术语和定义

臭鲈鱼是以鲜活或冷冻的鲈鱼为原料，宰杀后取出内脏，用食盐、香辛料等腌渍料，经腌制、发酵、包装等传统工艺生产而成的发酵型水产品。

4 原料及产品的要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲈鱼

应选用鲜活或冷冻的鲈鱼，质量应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 发酵剂和发酵菌种

应符合卫办监督发（2010）65号的规定。

4.1.3 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.3 其他辅料

应符合相应标准和有关规定。

4.2 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	鱼体肌肉为自然色，无异常色	在光线充足，无异味的环境中，将适量试样置于干净的白瓷盘中或不锈钢工作台上，观察色泽、组织状态和杂质，闻其气味。
组织形态	鱼体完整，鱼肉呈片状黏连，肉质松软有弹性	
气味与口感	具有臭鲈鱼典型的鱼腥味和微臭味	
杂质	除生产加工过程中添加的原辅料外，无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
氯化物（以Cl ⁻ 计）/（%）	≤2	GB 5009.44

挥发性盐基氮/(TVB-N, mg/100g)	≤25	GB 5009.228
N-二甲基亚硝酸胺	≤2.8	GB 5009.26
过氧化值(以脂肪计)	≤1.5	GB 5009.227
pH 值	≤6.0	GB 5009.237
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤30	GB/T 5009.33
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.12
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤2.0	GB 5009.123
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.15
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.17

4.4 微生物指标

应符合GB 29921的规定。

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 生产加工过程

应符合GB 20941的规定。

4.8 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按JJF 1070规定的方法检验。

4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 制作工艺

原料预处理→腌制→冲洗→包装→速冻→成品

5.1 原料预处理：

鲈鱼宰杀清洗干净沥干水分，放进无水无油干净容器备用；

5.2 腌制：

接种发酵菌株或者加入腐乳汁，在鱼的全部部位（鱼肚子里、鱼头内部）涂抹，把臭豆腐捏碎均匀涂抹在鱼身上，然后密封在腌鱼器皿，入冰箱冷藏数天。

5.3 冲洗：

取出腌制好的鲈鱼，纯水浸泡冲洗，将缝隙中的臭豆腐腐乳汁洗净沥干水分。

5.4 包装：

将加工好的鲈鱼装入真空袋中，进行真空包装处理。

5.5 速冻：

将包装好的鲈鱼放入低温速冻机中冷冻保鲜。

6 检验要求

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经生产企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可使用。

6.2 组批

同一批原料、同一生产条件、同一天生产的产品为一批。

6.3 抽样

感官、净含量、理化指标按 GB/T 30891 规定进行抽样。抽样数量应满足检验需要。

6.4 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

6.4.1 出厂检验

产品出厂前应经生产企业质量检验部门检验感官要求和净含量，检验合格并签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.4.2 型式检验

6.4.2.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格品。若有一项指标不符合要求，可加倍抽样复检，以复检结果为准。致病菌指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存和食用方法

7.1 标志

食品标签应符合 GB 7718 的规定；营养标签应符合 GB 28050 的规定；包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输规则

应符合 GB/T 24616 的规定。

7.3.2 运输工具

运输工具应符合有关安全卫生要求，保持清洁、卫生，必要时应清洗消毒。运输时不应与其它可能污染产品的物品混装。运输工具应根据产品特点配备温度记录、制冷或保温等设施。

7.4 贮存

速冻后产品贮存于-18℃以下冷库内，隔墙离地存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.5 食用方法

将冷冻的产品取出解冻后，放入蒸烤箱中蒸 10 分钟或者放入锅中炖煮 20 分钟，即可食用。