

《臭鲈鱼》团体标准编制说明

一、任务来源及目的意义

1、任务来源

中国食品工业协会食品安全标准法规工作委员会根据行业发展和企业要求，于2022年7月初向中国食品工业协会提出申请制定《臭鲈鱼》团体标准立项申请。2022年10月12日中国食品工业协会发布团体标准立项的公告。

2、目的意义

目前，鲈鱼执行的标准作为鲜鱼、冷鲜鱼和一般食品的国家标准，作为菜品，鲁菜-手撕鲈鱼（DB37/T 3439.29-2018）和干烧加州鲈鱼（DB37/T 2903.13-2017）是现有的两个关于鲈鱼的地方标准，这两个标准均作为鲁菜堂食菜肴制定。截止到目前，国内没有预制菜（鲈鱼）的相关标准，为满足市场和创新的需要，填补标准空白，发挥团体标准引领作用，申请立项《臭鲈鱼》团体标准。

二、标准属性

本文件为团体标准。

三、制定原则

- 1、确保标准的先进性、科学性、可操作性；
- 2、结合国内臭鲈鱼产品生产企业实际情况，参考国内外相关标准。

四、制定情况

为了更好地规范生产经营，保障和提高产品质量，中国食品工业协会根据《中国食品工业协会团体标准管理办法》及有关政策要求提出并制定本标准。具体制定情况如下：

- 1、2022年10月12日正式立项，组织成立了标准起草工作组。
- 2、2023年3月30日，起草工作组完成了草稿，并对《臭鲈鱼》团体标准初稿进行讨论和提出意见；
- 3、2023年4月30日，起草工作组对修订稿进行讨论和提出意见；
- 4、2023年5月-7月，对修订稿进行完善，形成了征求意见稿。

五、确定标准主要内容依据

《臭鲈鱼》团体标准为首次制定，文件中确定的主要内容依据，具体如下：

1、术语和定义

经查阅其他国家及行业标准，目前没有臭鲈鱼的相关定义。本标准根据我国企业生产臭鲈鱼产品的实际情况，对臭鲈鱼产品进行了定义“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、发酵等传统工艺生产而成的发酵型水产品。”

2、原料及产品要求

原料要求主要依据食品安全国家标准《鲜、冻动物性水产品(GB 2733-2015)》对鲜活或冷冻的鲈鱼的标准，其他的材料也需要符合相应的食品安全国家标准。

3、感官要求

根据鲜活或冷冻鲈鱼的特点，结合发酵鲈鱼的特点，对臭鲈鱼产品的感官要求和检验方法进行了规定。具体要求如下表所示：

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、理化指标

本标准的品类属于预制菜中的水产类，因此水产品需要检测的理化指标如氯化物、挥发性盐基氮、N-二甲基亚硝胺、过氧化值、pH 值、亚硝酸盐以及重金属需要进行检测，具体检测内容和参考的检测方如下表所示：

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

5、微生物指标

本标准参考《食品安全国家标准食品中致病菌限量(GB 29921-2021)》中水产制品的要求，规定了沙门氏菌、副溶血弧菌和单核细胞增生李斯特氏菌的限量。

6、制作工艺

根据企业的实际生产过程，对臭鲈鱼的生产工艺进行了规定，主要包括原料预处理、腌渍、冲洗、包装、速冻等步骤，并且对于每一步的工作内容进行了说明。

六、国内外相关标准说明

目前，国内外没有关于臭鲈鱼的相关标准，考虑到本标准国内市场的适应性，因此，本标准仅适用于国内市场上的产品，尚未考虑国外市场的适应性。

七、其他需要说明的情况

无。