

《发酵鱼制品》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《发酵鱼制品》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

目前市面上以鱼为主要原料制成的产品主要为各类腌制鱼、发酵鱼等，种类丰富，但执行标准各不相同，经销商和消费者在准入和选择的时候会面临疑惑，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《发酵鱼制品》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、结合国内鱼制品生产企业实际情况，参考国内外相关标准。

四、制定情况

为了更好的规范生产经营，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4日，起草工作组完成了草稿，并对《发酵鱼制品》团体标准初稿进行讨论和提出意见；
- 3、2023年4月15日，起草工作组对修订稿进行讨论和提出意见；
- 4、2023年4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

《发酵鱼制品》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

农业行业标准《绿色食品鱼》(NY/T 842-2021)中规定了绿色食品鱼的要求、检测要求；经查阅其它国家及行业标准，目前没有鱼制品的相关定义。本标准根据我国企业生产鱼产品的实际情况，在 xxx 中相关定义的基础上进一步明确了发酵鱼制品的定义，即新鲜、冻鱼在自然或人工条件下经特定微生物发酵或酶的作用，未经蒸煮或其他熟制工艺加工制成的一类非即食微酸鱼制品。

2、产品分类

根据鱼的种类不同，将发酵鱼制品分为：发酵鲫鱼、发酵鳊鱼、发酵草鱼等。以上分类基本包括了市场上已经销售的产品类型。

3、理化要求

对发酵酸鱼制品的理化指标做出一些要求。具体如下表所示：

项目	指标	检验方法
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(%) ≤	2	GB 5009.44
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
组胺mg/kg ≤	100	GB/T 5009.208
pH 值 <	4.6	GB/T 9695.5
水分活度Aw <	0.95	GB/T 23490
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	30	GB/T 5009.33

4、微生物限量

本标准参考《食品安全国家标准食品中致病菌限量》(GB 29921)中肉制品的要求，规定了沙门氏菌和金黄色葡萄球菌的限量。具体如下表所示：

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	100	1000	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1					

六、国内外相关标准说明

IOS 19343-2017 鱼类和渔业产品中组胺的检测和定量 - HPLC 方法；ISO 6887-3: 2017 鱼和渔业产品制备的具体规则；考虑到本标准的国内市场适用性，

暂未参考国际标准内容。

七、其他需要说明的情况

无