团体标准

T/FSS XX-2024

|  |
| --- |
|  |

佛山标准 豆豉鲮鱼罐头

Foshan Standard canned frying mud carps with lobster sauce

(讨论稿)

|  |  |
| --- | --- |
| 1. XX- XX 发布
 | 2024-XX - XX 实施 |

佛山市佛山标准和卓越绩效管理促进会  发布

|  |  |
| --- | --- |
| ICS 97.100 |  |
| CCS Y 62 |

|  |
| --- |
|  |

 |

1. 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。

本文件由佛山市佛山标准和卓越绩效管理促进会提出并归口。

本文件起草单位：佛山市顺德区质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：。

1. 引言

佛山标准是佛山市为推动制造业高质量发展，打造的系列先进标准。

佛山标准倡导“标准决定质量，只有高标准才有高质量”的理念，坚持“国内领先、国际先进”定位，聚焦佛山制造业重点产业产品，对标国内国际先进标准，围绕消费升级方向，提升标准和质量水平，增加优质产品供给，以高标准打造中国制造品质高地，满足人民日益增长的美好生活需要。

佛山标准 豆豉鲮鱼罐头

1. 范围

本文件规定了豆豉鲮鱼罐头的产品分类及代号、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及质量承诺。

本文件适用于以鲜(冻)鲮鱼为主要原料和以豆豉为主要辅料制成的罐头食品。

1. 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 317 白砂糖

GB/T 1535 大豆油

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 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/T 5461 食用盐

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15680 棕榈油

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 24402-2021 鲮鱼罐头质量通则

GB/T 42464 豆豉质量通则

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* 1.

罐头食品 canned foods

以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料,经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品。

[来源：GB/T 41900-2022，3.1]

鲮鱼罐头 canned frying mud carps

以鲜(冻)鲮鱼为主要原料,经去鳞、去头、去内脏、油炸等预处理,装罐、密封、杀菌、冷却制成的罐头食品。

豆豉鲮鱼罐头 canned frying mud carps with lobster sauce

以豆豉、食用植物油为主要辅料制成的鲮鱼罐头。

1. 产品分类及代号
	1. 产品分类

产品按形状不同分为：

1. 条装豆豉鲮鱼罐头：未经切段制成的鲮鱼罐头；
2. 段装豆豉鲮鱼罐头：经切段制成的鲮鱼罐头。
	1. 产品代号

条装豆豉鲮鱼罐头代号为：472。

段装豆豉鲮鱼罐头代号为：4721。

1. 技术要求
	1. 原辅材料
		1. 鲮鱼

鲜(冻)鲮鱼应符合GB 2733及相关标准的要求。

* + 1. 豆豉

应符合GB/T 42464及相关标准的要求。

* + 1. 食用植物油

应符合GB/T 1535、GB/T 15680等相关标准的要求。

* + 1. 食用盐

应符合GB/T 5461及相关标准的要求。

* + 1. 酿造酱油

应符合GB/T 18186及相关标准的要求。

* + 1. 白砂糖

应符合GB/T 317及相关标准的要求。

* + 1. 谷氨酸钠(味精)

应符合GB/T 8967的要求。

* + 1. 香辛料

应符合GB/T 15691的要求。

* 1. 感官

产品的感官要求应符合表1的要求。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 感官要求 |
| 色泽 | 具有豆豉鲮鱼罐头应有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有豆豉鲮鱼罐头应有的滋味和气味，不得有异味 |
| 组织形态 | 鱼组织质地紧密,软硬及油炸适度；马口铁罐罐头无硫化铁污染内容物；杀菌后鱼骨在拇指按压下柔软；条装：鱼体排列整齐，大小较均匀，允许添称小块，添称用碎鱼块不应超过净含量的10%；段装：鱼体各部位搭配、块形大小较均匀,添称用碎鱼块不应超过净含量的10% |
| 杂质 | 无外来杂质 |

* 1. 理化性能

应符合表2的规定.

1. 理化性能指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 理化指标 |
| 固形物含量 | ≥93%；其中鲮鱼含量≥50%，豆豉含量≥15% |
| 氯化钠含量 | ≤5.5% |
| 亚硝酸盐含量 | ≤3.0 |
| 注：鲮鱼含量应大于其他任一固形物的含量。 |

* 1. 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定，且每批产品平均净含量不低于标示值。

* 1. 安全卫生
		1. 食品安全

应符合GB 7098和表3的要求。

1. 污染物和渔药残留限量

单位为毫克每千克

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 锡a（镀锡罐头） | ≤200 |
| 土霉素、金霉素、四环素（以总量计）b | ≤0.10 |
|  a 仅适用于镀锡罐头产品。 b 适用于以养殖的海水、淡水鱼为原料制成的罐头。 |

* + 1. 生产加工过程卫生

应符合GB 14881的要求。

1. 试验方法
	1. 感官要求、净含量、固形物含量

按GB/T 10786规定的方法检验。

* 1. 氯化钠含量

按GB/T 24402-2021中5.2规定的方法检验。

* 1. 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

* 1. 安全卫生
		1. 食品安全

按GB 7098和表4规定的方法检验。

1. 污染物和渔药残留限量试验方法

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 试验方法 |
| 锡（镀锡罐头） | GB 5009.16 |
| 土霉素、金霉素、四环素（以总量计） | SC/T 3015 |

* + 1. 生产加工过程卫生

按GB 1488I规定的方法检验。

1. 检验规则

按QB/T 1006的规定执行。感官要求、净含量、固形物含量、鱼含量、氯化钠含量指标为出厂质量检验项目。

1. 标志、包装、运输和贮存

按QB/T 4631的有关规定执行。

1. 质量承诺
	1. 在规定的贮存条件下贮存时，产品自生产之日起，质保期应不少于6个月。质保期间若因产品质量问题造成食用安全隐患的，制造商应负责免费退换处理。
	2. 消费者应严格遵守产品食用规定进行食用，超过质保期的，一律禁止食用。
	3. 应在24 h内对客户诉求做出响应。

参考文献

1. GB/T 41900-2022 罐头食品代号
2. GB/T 10784-2020 罐头食品分类
3. NY/T 1328-2018 绿色食品 鱼罐头

