

团体标准

T/FSS XX—2025

佛山标准 冻烤鳗

Foshan standard Frozen roasted eel

(征求意见稿)

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

佛山市佛山标准和卓越绩效管理促进会

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。

本文件由佛山标准和卓越绩效管理促进会提出并归口

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

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优势产品，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 冻烤鳗

1 范围

本文件规定了冻烤鳗的技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存及质量承诺。本文件适用于冻烤鳗的生产、检验及流通。

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 包装储运图示标志
- 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 21289-2007 冻烤鳗
- GB/T 27302 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求
- GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
- 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB/T 39947 食品包装选择及设计
- SC/T 3027 冻烤鳗加工技术规范
- SC/T 3046 冻烤鳗良好生产规范
- SC/T 3119 活鳗鲡
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

3.1

冻烤鳗 frozen roasted eel

将活鳗鲡（*Anguilla sp.*）剖杀、去骨、去内脏、蒸煮、烤制、调味或不调味、速冻、包装后，在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存，需经烹饪后食用的预包装产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料 鳗鲡

原料鳗鲡为活体日本鳗鲡，应符合SC/T 3119的规定。

4.1.2 调味料

应符合GB 31644的规定。

4.1.3 其他原辅料

其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.2 规格

应符合GB/T 21289-2007中3.2的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
组织形态	鱼片平整，边缘无异常卷起；烘烤焦斑均匀
色泽	原味烤鳗呈淡黄色；调味烤鳗呈黄色、棕黄色或褐色，有光泽感
滋味、气味	滋味鲜美、醇厚，具有烤鳗应有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质
口味还原度	具有烤鳗现制菜肴应有的口感和特征风味

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
冻品中心温度/℃	≤ -18
蛋白质/%	≥ 15.0
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 25

4.5 安全指标

4.5.1 污染物限量

应符合GB 2762和表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标
甲基汞（以Hg计） ^a /(mg/kg)	≤ 0.4
^a 可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。	

4.5.2 微生物指标

菌落总数、大肠菌群应符合GB/T 21289-2007中3.7的规定，其它应符合表4的规定

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌/(CFU/g)	5	0	0	—
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				

4.5.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5.4 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1及表5的规定。

表5 兽药残留限量

项目	指标
土霉素/(mg/kg) ≤	0.1

4.5.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的要求。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产要求

5.1 生产卫生要求

生产卫生要求应符合GB 31646和SC/T 3046的规定。

5.2 生产工艺要求

生产工艺应符合SC/T 3027的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB/T 21289-2007中4.1的规定进行。

6.2 规格

按GB/T 21289-2007中4.2的规定进行。

6.3 理化指标

6.3.1 冻品中心温度

按GB/T 21289-2007中4.2.3的规定进行。

6.3.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行。

6.3.3 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定进行。

6.4 安全指标

6.4.1 污染物限量

按GB 2762的规定进行。

6.4.2 微生物限量

6.4.2.1 菌落总数：按GB 4789.2的规定进行。

6.4.2.2 大肠菌群：按GB 4789.3的规定进行。

6.4.2.3 致病菌：按GB 29921的规定进行。

6.4.3 农药残留限量

按GB 2763的规定进行。

6.4.4 兽药残留限量

按GB 31650及GB 31650.1的规定进行。

6.4.5 食品添加剂

按GB 2760的规定进行。

6.5 净含量

按JJF 1070规定的进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一养殖池、同一天生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

净含量按JJF 1070的规定进行，其它项目按GB/T 21289的规定进行。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、冻品中心温度、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签。

7.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每年不少于1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品或该次型式检验符合本文件的规定。

7.5.2 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中双倍取样对不符合项复检一次，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，判该该批产品为不合格品或该次型式检验不符合本文件的规定。

8 标签标识

8.1 预包装食品标签应同时符合 GB 7718、GB 28050。

8.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 预包装食品标签应标识冻烤鳗的净含量，同时标识解冻和食用方法。

9 包装

包装应符合 GB/T 39947 的规定。

10 运输和贮存

10.1 产品不应与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存和运输。

10.2 产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库内，温度波动应控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

10.3 产品应采用符合 GB 31605 规定的冷链运输。

11 质量承诺

11.1 在正常运输、贮存的情况下，若在产品保质期内出现产品质量问题，生产商应予以免费更换。

11.2 对客户反馈在 24 h 内做出响应。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）
 - [2] 食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号
-