



中华人民共和国国家标准

GB/T 21290—2007

冻罗非鱼片

Quick frozen tilapia fillets

2007-12-27 发布

2008-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国水产标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所。

本标准主要起草人：李来好、杨贤庆、刁石强、郝淑贤、吴燕燕、周婉君、石红。

冻罗非鱼片

1 范围

本标准规定了冻罗非鱼片产品要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于以罗非鱼(*Tilapia mossambica* Peters)为原料,经剖片冷冻加工的非生食冻罗非鱼片。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.87 食品中磷的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3016—2004 水产品抽样方法
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定

3 要求

3.1 原料及辅料

3.1.1 原料

所用原料应为健康、无污染的可供人类食用的活体罗非鱼。加工前原料鱼应在洁净的淡水池中暂养2 h以上。

3.1.2 辅料

所用食品添加剂的品种和用量应符合 GB 2760 的规定。

3.2 加工要求

3.2.1 生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 SC/T 3009 的规定。

3.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

3.2.3 产品应经镀冰衣(单冻)或包冰被(块冻)或真空包装。

3.3 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目		要 求
冻品		冰衣或冰被均匀覆盖鱼片,无明显干耗和软化现象,单冻产品个体间应易于分离。真空包装产品包装袋无破损
解冻后	色泽	具有罗非鱼肉固有色泽,无干耗、变色现象
	形态	鱼片边缘整齐、允许在冻鱼块边缘的鱼片肉质有稍微的松散,允许个别鱼片的鱼肉部分剥离
	气味	气味正常、无异味
	肌肉组织	紧密有弹性
	杂质	允许略有少量的皮下膜、小血斑、小块的皮和长度小于5 mm的小鱼刺,无外来杂质
	寄生虫	1 kg样品中,直径大于3 mm的囊状寄生虫或长度大于等于10 mm的非囊状幼虫不应大于2个

3.4 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度/℃	≤-18
净含量负偏差/%	≤±4 (≤1 000 g) ≤±3 (1 000 g~2 500 g) ≤±2 (2 500 g~5 000 g) ≤±1 (>5 000 g)
磷酸盐(以P ₂ O ₅ 计)/(g/kg)	≤10

3.5 安全指标

安全指标见表3。

表3 安全指标

项 目	指 标
土霉素/(mg/kg)	≤0.1
无机砷/(mg/kg)	≤0.1
甲基汞/(mg/kg)	≤0.5
铅/(mg/kg)	≤0.5
镉/(mg/kg)	≤0.1
细菌总数/(CFU/g)	<5×10 ⁶ ,且5个检样中至少有2个的检出值<5×10 ⁵
大肠菌群/(MPN/g)	<500,且5个检样中至少有2个的检出值<11
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	<100
沙门氏菌	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按表 1 内容逐项检验。

4.1.1 冻品外观检验

将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按表 1 中冻品的要求逐项进行检验。

4.1.2 完全解冻

4.1.2.1 将样品打开包装,放入不渗透的薄膜袋内捆扎封口,置于解冻容器内,由容器的底部通入流动的自来水。

4.1.2.2 水温控制不应高于 21℃,解冻后鱼体应控制在 0℃~4℃。判断产品是否完全解冻可通过不时轻微挤压薄膜袋,挤压时不得破坏鱼的质地,当感觉没有硬心或冰晶时,即可认为产品已经完全解冻。

4.1.3 解冻后感官检验

将按 4.1.2 方法解冻后的试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,按表 1 中解冻后的色泽、形态、气味、肌肉组织、杂质、寄生虫要求逐项进行检验,寄生虫的检验应在日光灯虫检台上进行。

4.2 理化指标的检验

4.2.1 冻品中心温度的测定

用钻头钻至冻品的几何中心部位,取出钻头立即插入温度计,等温度计指示温度不再下降时读数。

4.2.2 净含量偏差的测定

4.2.2.1 测定方法

按 SC/T 3017 的规定执行。

4.2.2.2 净含量偏差的计算

净含量偏差按式(1)计算,结果以%表示:

$$A = \frac{m_1 - m_0}{m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中

A——净含量偏差,%;

m_1 ——样本实际净含量,单位为克(g);

m_0 ——样本标示净含量,单位为克(g)。

4.2.3 磷酸盐的测定

按 GB/T 5009.87 中的规定进行测定,检验结果以 P_2O_5 计。

4.3 安全指标的测定

4.3.1 土霉素的测定

按 SC/T 3015 的规定进行测定。

4.3.2 无机砷(以 As 计)的测定

将样品按 4.1.2 的方法解冻后,按 GB/T 5009.11 的规定进行测定。

4.3.3 甲基汞的测定

按 GB/T 5009.17 的规定进行测定。

4.3.4 铅的测定

按 GB/T 5009.12 的规定进行测定。

4.3.5 镉的测定

按 GB/T 5009.15 的规定进行测定。

4.3.6 菌落总数的测定

按 GB/T 4789.2 的规定进行检验。

4.3.7 大肠菌群的测定

按 GB/T 4789.3 的规定进行检验。

4.3.8 金黄色葡萄球菌检验

按 GB/T 4789.10 的规定进行检验。

4.3.9 沙门氏菌检验

按 GB/T 4789.4 的规定进行检验。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同的情况下同一天或同一班组生产的产品为一批,按批号抽样。

5.1.2 抽样方法

5.1.2.1 微生物指标检验抽样方法:每批产品随机抽取至少五个最小包装件用于微生物指标检验。

5.1.2.2 除微生物指标外的其他指标抽样方法按 SC/T 3016—2004 的规定执行。

5.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行,检验项目为感官、净含量偏差、冻品中心温度和微生物,检验合格签发检验合格证,产品凭检验合格证入库或出厂。

5.2.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 长期停产,恢复生产时;
- b) 原料、加工工艺或生产条件有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- e) 正常生产时,每年至少一次的周期性检验。

5.3 判定规则

5.3.1 感官指标和冻品中心温度指标检验结果是否合格的判定按 SC/T 3016—2004 的附录 A 或附录 B 规定执行。

5.3.2 检验净含量偏差时,全部被测样品(最小包装件)的平均净含量不应低于标示量,且单件定量包装商品超出计量负偏差件数应符合 SC/T 3016—2004 的附录 A 或附录 B 规定,否则判该批为不合格。

5.3.3 理化指标中磷酸盐的检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判该批产品不合格;检验结果中有一项指标不合格,加倍抽样将此项指标复检一次,按复检结果判定该批产品是否合格。

5.3.4 安全指标的检验结果中有一项指标不合格,则判该批产品不合格,不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 销售包装的标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定。标签内容包括:产品名称、商标、原料、净含量、产品标准号、生产者或经销者的名称、地址、生产日期、贮藏条件、保质期等。应在标签上注明是去骨鱼片。

6.1.2 运输包装上的标志

包装上的标志应符合 GB 7718 规定。运输包装上应有牢固清晰的标志,注明商标、产品名称、厂名、厂址、生产日期、生产批号、保质期、运输要求、贮存条件等。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所用塑料袋、纸盒、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固,并符合食品卫生要求。

6.2.2 包装要求

一定数量的包装件装入运输包装的纸箱中,箱中产品应排列整齐,销售包装内或包装纸箱内应有产品合格证;纸箱底部用粘合剂粘牢,上下用封箱带粘牢或用打包带捆扎。

6.3 运输

用具有冷藏或保温性能的运输工具运输,并保持鱼片温度为 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 内;运输工具应清洁卫生、无异味,运输中防止日晒、虫害、有害物质的污染。

6.4 贮存

产品应贮藏于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的冷藏库内,防止虫害和有害物质的污染及其他损害。不同品种,不同规格,不同等级、批次的冻罗非鱼片应分别堆垛,并用木板垫起,堆放高度以纸箱受压不变形为宜。冷藏库温度应在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下,温度波动应在 $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
冻 罗 非 鱼 片

GB/T 21290—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字

2008年3月第一版 2008年3月第一次印刷

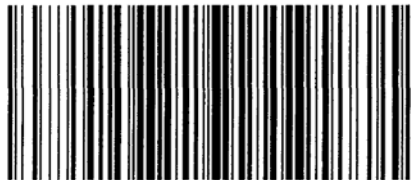
*

书号:155066·1-30672 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 21290—2007