ICS 67.120.30

CCS X 20

团 体 标 准

T/SCSF 00XX—202X

冻煮金枪鱼肉

Frozen precooked tuna loins

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

202X-XX-XX 发布 202X-XX-XX 实施

中国水产学会 发 布



 版权保护文件

版权所有归属于该标准的发布机构，除非有其他规定，否则未经许可，此发行物及其章节不得以其他形式或任何手段进行复制、再版或使用，包括电子版、影印版，或发布在互联网及内部网络等。使用许可请与发布机构获取。

目 次

目 次 I

前 言 II

冻煮金枪鱼肉 1

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料要求 1

5 技术要求 2

6 检验规则 3

7 标识、包装、运输、贮存 3

8 保质期 4

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。

本文件由中国水产学会归口。

本文件起草单位：大洋世家（浙江）股份公司、大洋世家（舟山）优品有限公司、浙江兴业集团有限公司、浙江融创食品工业有限公司、浙江大学湖州研究院、宁波规制标准技术有限公司。

本文件主要起草人：施佩影、武奇杰、周凤、周小敏、王坚强、欧远、张昆明、赵蒋鲁、陈紫薇、梁晨。

冻煮金枪鱼肉

1 范围

本文件规定了冻煮金枪鱼肉的原料要求、感官要求、理化指标、污染物限量和净含量等要求，描述了试验方法，同时规定了检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于冻煮金枪鱼肉产品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 24403 金枪鱼罐头质量通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30891 水产品抽样规范

GB/T 37062 水产品感官评价指南

SB/T 10379 速冻调制食品

SC/T 3035—2018 水产品包装、标识通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

AOAC 977.13 海产品中组胺的荧光测定法

《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻煮金枪鱼肉 frozen precooked tuna loins

以野生海捕冷冻金枪鱼为原料，经蒸煮、冷却、去皮去骨、包装、速冻等工艺制成的，不添加食品添加剂，不包冰衣的非即食速冻水产品。

注：速冻水产品是将水产品进行清洗、选别、分级、修整或不修整、熟制或不熟制，经速冻、包装等工序制成的产品。

4 原料要求

4.1 原料鱼

4.1.1 应选用GB/T 24403所列原料品种的整条原料鱼。

4.1.2 原料鱼的感官要求应符合表1的规定。

表1　原料鱼感官要求

| 项 目 | 要 求 | 试验方法 |
| --- | --- | --- |
| 气味 | 具有新鲜金枪鱼特有的气味，不得有氨味、酸味等腐败气味 | 在光线充足、无异味的环境中，将解冻后样品（中心温度控制在0～4℃）试样平摊于白瓷盘内或不锈钢工作台上，采用目测、鼻嗅、手触等方法观察样品形态、色泽、气味和组织。 |
| 内脏 | 光滑有光泽，质地结实，不得发白变软 |
| 腹腔 | 内壁结实，允许轻度破损断裂，无穿孔、离刺等明显变形 |
| 肌肉 | 有弹性，结实，允许轻微发软 |
| 眼睛 | 眼球突出或轻微塌陷，角膜清晰、有光泽、允许发白或呈微红色 |

表1 原料鱼感官要求（续）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 试验方法 |
| 鳃 | 呈鲜红色或呈灰红至棕红色 |  |
| 皮肤 | 具有特有的颜色、清晰、明亮 |

4.1.3 原料鱼的理化指标应符合表2的规定。

表2　原料鱼理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 试验方法 |
| 中心温度/℃ | ≤-18 | SB/T 10379 |
| 组胺/(mg/100g) | ≤5.0 | GB 5009.208、AOAC 977.13  |
| 其他理化指标 | 应符合GB 2733的规定 |

4.1.4 原料鱼的污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 其他辅料

应符合相关国家标准、行业标准的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表3的规定。

表3　产品感官要求

| 项 目 | 要 求 | 试验方法 |
| --- | --- | --- |
| 冻品 | 形态、色泽 | 冻块表面平整、清洁无缺损，无氧化、变色现象 | 在光线充足、无异味的环境中，将冻品试样平摊于白瓷盘内或不锈钢工作台上，目测检查其形态、色泽。 |
| 解冻后 | 色泽 | 具有产品应有的色泽，无异色 | GB/T 37062 |
| 形态、组织 | 具有产品固有的形态，组织紧密、软硬适度、有弹性 |
| 气味、滋味 | 具有产品固有的气味，滋味鲜美，无腐败变质味 |
| 杂质 | 无鱼刺、无正常视力可见的外来杂质 |

5.2 理化指标

应符合表4的规定。

表4　产品理化指标

| 项 目 | 指 标 | 试验方法 |
| --- | --- | --- |
| 中心温度/℃ | ≤－18 | SB/T 10379 |
| 氯化钠a/% | ≤3.0 | GB 5009.44 |
| 挥发性盐基氮/（mg/100g） | ≤30 | GB 5009.228 |
| 组胺/(mg/100g) | ≤5.0 | GB 5009.208、AOAC 977.13  |
|   a 氯化钠含量按GB 5009.44测定氯化物含量（以Cl-计）后，乘以1.65系数换算得出。 |

5.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.4 净含量

应符合JJF 1070的规定。

6 检验规则

6.1出厂检验

6.1.1 出厂前，产品应经工厂检验部门逐批检验合格，并附上合格证。

6.1.2 出厂检验项目应包括感官要求、中心温度、氯化钠、挥发性盐基氮、组胺、净含量及标签。

6.1.3 出口产品的出厂检验项目，可在6.1.2基础上根据出口国相关要求增加。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时，应每半年进行一次型式检验。

6.2.2 有下列情况时应进行型式检验：

1. 新产品试制鉴定；
2. 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
3. 长期停产恢复生产时；
4. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
5. 国家监管部门或客户提出要求时。

6.2.3 型式检验项目应包括第5章的全部项目。

6.3 组批

6.3.1 在原辅料及生产条件基本相同的条件下，同一天或同一班组生产的产品应为一批。

6.3.2 生产不稳定或批量过大时，可在原批次基础上划分为若干小批，作为检查批。

6.4 抽样方法

6.4.1 产品抽样应符合GB/T 30891的规定。

6.4.2 净含量检验后，可将样品以缩分法取得适量均匀混合试样，供其他检验使用。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，认为批次产品为合格。

6.5.2 检验结果有一项及以上不合格时，可自同批产品中加倍抽样复检。复检结果全部合格时，认为该批次产品为合格；复检后仍有不合格项的，认为批次产品为不合格。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

7.1.1 应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的要求。

7.1.2 实施可追溯的产品应有可追溯标识。

7.1.3 宜对产品是否即食、原料品种、部位、产地等特性进行补充标示。

7.2 包装

7.2.1 应符合SC/T 3035—2018中3.1的要求。

7.2.2 销售包装表面应清洁、封口良好、平整、无裂口。

7.2.3 运输包装可使用粘合剂、封箱带粘牢，或使用打包带捆扎。

7.3 运输

7.3.1 应采用冷链车（船）运输，运输过程中厢体温度应保持在-18℃以下。

7.3.2 运输工具应清洁、干燥、无异味。

7.3.3 不应与有腐蚀、有毒、易挥发、恶臭等物品混运。

7.3.4 运输过程中应严防日晒、雨淋，禁止撞击、挤压、抛扔。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存于-18℃以下、清洁、干燥、通风的环境中，不应露天堆放或与有害物混放。

7.4.2 不同规格、批次产品应分垛存放，标示清楚，离地离墙不少于10cm，堆放高度以包装受压不变形为宜。

8 保质期

在符合本文件规定的条件下，自生产之日起，产品的保质期为18个月。

