

DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB 33/ 3002—2014

食品安全地方标准 冷冻预制海水鱼制品

2014-09-01 发布

2014-12-01 实施

浙江省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

冷冻预制海水鱼制品

1 范围

本标准适用于以鲜、冻海水鱼为原料制成的冷冻预制海水鱼制品，包括冻裹面鱼制品、冷冻鱼糜、冻海水鱼制品三类产品，不适用于生食海水鱼制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- 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 18108-2008 鲜海水鱼
- GB 28050 食品安全国家标准 食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

冷冻预制海水鱼制品

指以鲜、冻海水鱼为原料，添加（或不添加）辅料和（或）食品添加剂，经一定工艺加工制作，速冻而成的非即食预制水产品。

3.1.1

冻裹面鱼制品

指以鲜、冻海水鱼为原料，经前处理，添加（或不添加）辅料和（或）食品添加剂，成型后覆以裹面材料，经过（或不经过）油炸、冷却，速冻而成的预制水产品。

3.1.2

冷冻鱼糜

指以鲜、冻海水鱼为原料，经去头去脏、骨肉分离、漂洗、除筋、脱水、斩拌等工序，添加（或不添加）辅料和（或）食品添加剂，成型后速冻而成的预制水产品。

3.1.3

冻海水鱼制品

指以鲜、冻海水鱼为原料，经前处理、整形（剖片、切断、切块等），添加辅料和（或）食品添加剂，速冻而成的预制水产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜、冻海水鱼应符合 GB 2733 和相应的食品安全标准及相关规定。

4.1.2 食品添加剂应符合相应的食品安全标准及相关规定。

4.1.3 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料应符合相应的食品安全标准及相关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	将试样平摊于白瓷盘内，在自然光线充足、无异味的环境中，目测观察色泽、组织形态和杂质；滋味、气味按GB/T 18108-2008中4.1.2进行检验。
组织状态	具有该产品应有的特性	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3	GB/T 5009.37
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB/T 5009.37
挥发性盐基氮 ^b /（mg/100g）	≤ 30	GB/T 5009.44
组胺（其中冻裹面鱼制品以鱼肉计）/（mg/100g）		
以鲐鱼类为原料的制品	≤ 100	GB/T 5009.45
以其他鱼类为原料的制品	≤ 30	

^a仅适用于油炸冻裹面鱼制品

^b仅适用于冻海水鱼制品

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 (g)	5	0	0/25	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 兽药和农药残留限量

4.6.1 兽药残留限量应符合相关规定。

4.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 标签、标识、包装、运输及贮存

5.1 标签、标识

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，外箱须标注“-18℃以下贮存”字样。

5.2 包装、运输、贮存

5.2.1 包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。

5.2.2 冷冻预制海水鱼制品贮存、销售温度应控制在-18℃以下，运输温度应控制在-12℃以下。