

ICS 67.120.30
X 20

DB35

福建省地方标准

DB35/T 926—2009

冻鱼丸

2009-05-26 发布

2009-05-30 实施

福建省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件.....	1
3 产品分类.....	2
4 要求.....	2
5 试验方法.....	3
6 检验规则.....	4
7 标志、包装、运输、贮存.....	4

前 言

目前我国尚无冻鱼丸的国家标准、行业标准，为了规范产品的生产管理，确保产品质量，根据《中华人民共和国标准化法》和《福建省标准化管理办法》，特制定本标准，作为组织生产的依据。

本标准卫生要求是按GB 10132-2005《鱼糜制品卫生标准》和GB 2762-2005《食品中污染物限量》执行。本标准技术内容依据鱼糜制品生产许可证审查细则中冻鱼糜制品的要求和参照SC/T 3701-2003《冻鱼糜制品》的基础上进行制定。

本标准由福州市质量技术监督局提出。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：福州市质量技术监督局、福州市标准化协会。

本标准参加起草单位：福建海壹食品饮料有限公司、福建腾新食品股份有限公司、福州百洋海味食品有限公司。

本标准主要起草人：戴丽、黄洪生、卞智英、滕用雄、滕生淦、李品周、黄光、叶信银。

冻鱼丸

1 范围

本标准规定了速冻鱼丸的产品分类，要求，试验方法，检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜鱼肉或冷冻鱼糜、淀粉、畜禽肉为原料，经斩拌、成型、加热、冷冻等工艺制成的并在冻结状态下储存、运输、销售的冻鱼丸。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2719 酱油卫生标准
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用标准
- 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 789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- 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 5009.37 食用植物油卫生标准分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准分析方法
- GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定
- GB/T 5009.190 食品中指标性多氯联苯含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 10132 鱼糜制品卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- SC/T 3701-2003 冻鱼糜制品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 产品分类

产品分为鱼丸、包馅鱼丸。

4 要求

4.1 主要原辅料

4.1.1 鱼糜

用鲜度良好的鱼肉或冷冻鱼糜，其卫生要求应符合GB 2733的规定。

4.1.2 畜、禽肉

应符合GB 2707、GB 16869的规定。

4.1.3 食盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.4 味精

应符合GB/T 8967的规定。

4.1.5 淀粉

马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的规定，玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定，甘薯淀粉应呈白色粉末，无结块，无异味、无砂砾。

4.1.6 酱油

应符合GB 2719的规定。

4.1.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 使用食品添加剂

其质量应符合相应的标准和有关规定，其品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.3 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	包馅鱼丸	鱼丸
色 泽	呈类白色	
组织形态	冻结状态呈类圆球状。解冻后组织结实，略有弹性，不破裂、不漏馅。	冻结状态呈类圆球状。解冻后组织结实，略有弹性
滋味气味	具有本产品固有的滋气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		包馅鱼丸	鱼丸
失水率/ (%)	≤	6.0	
水分 / (%)	≤	80.0	
蛋白质/ (%)	≥	7.0	
淀粉/ (%)	≤	15.0	
酸价(以脂肪计) ^a / (mgKOH/g)	≤	3.0	--
过氧化值(以脂肪计) ^b / (%)	≤	0.2	--
注: a. b 取包馅鱼丸的馅料进行。			

4.5 卫生要求

应符合GB 10132的规定, 微生物指标按非即食类的规定, 铝限量应不大于100mg/kg。

4.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 试验方法

5.1 感官要求

将样品置于清洁的白瓷盘中, 在自然光下观察其色泽, 组织形态及杂质情况, 将样品按包装上标明的食用方法进行煮熟, 用口尝、嗅觉检验其滋味与气味。

5.2 失水率

按SC/T 3701-2003中4.3规定的方法检验。

5.3 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法进行。

5.4 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法进行。

5.5 淀粉

按 GB/T 5009.9 规定的方法进行。

5.6 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行。

5.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法进行

5.8 甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法进行。

5.9 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法进行。

5.10 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 规定的方法进行。

5.11 铝

按 GB/T 5009.182 规定的方法进行。

5.12 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 规定的方法提取脂肪，按 GB/T 5009.37 规定的方法进行。

5.13 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法进行。

5.14 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法进行。

5.15 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.7、GB/T 4789.10 规定的方法进行。

5.16 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

产品以同一原料、同一生产线、同一班次生产同规格的产品为一批。

6.2 抽样

在每批包装完好的产品按包装箱总数的 1% 随机抽取，再在抽取的包装箱中，每箱抽取 2 袋，随机抽取不少于 10 袋的样品，净含量另外抽取。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 产品出厂前，应由企业检验部门按本标准规定的出厂检验项目逐批进行检验，检验合格并出具合格证后，产品方可出厂。

6.3.1.2 产品出厂检验项目为感官要求、水分、净含量、菌群总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验在正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 更改主要原辅材料、关键工艺或配方时；
- b) 产品连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验机构提出要求时。

6.3.2.2 型式检验项目为本标准中要求规定的全部项目。

6.4 判定规则

检验结果，若微生物指标中有不合格项，则判定该批产品不合格；其余指标有不合格项时，允许从该批产品包装中加倍抽样，对不合格项进行复检，复检结果若仍有不合格项时，则该批产品判为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品销售包装标签应符合 GB 7718 规定，并符合相关法律法规规定，运输包装纸箱上储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合国家相关包装材料卫生标准和使用要求，包装袋封口应严密牢固。

7.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱。

7.3 运输

运输工具应采用冷藏车运输，车厢必须清洁卫生，不得与有害、有毒物质混装、混运，冷藏车厢内温度应保持 -18°C 以下，运输途中允许温升到 -15°C ，交货后应尽快降至 -18°C 。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生的低温冷藏库内，库温应不高于-18℃，温度波动不应大于2℃，不得与有毒、有异味物品混贮；产品应实行先进先出制。

7.5 保质期

产品在符合本标准规定的贮运条件下，保质期为一年。
