

# 中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA XXX-202X

## 鱼松

Dried Fish Floss

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

中国食品工业协会 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。

本文件由中国食品工业协会海洋食品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：福建闽威食品有限公司、福建闽威实业股份有限公司、北京宝贝优鲜科技有限公司、中国水产科学研究院南海水产研究所、青岛科技大学、国家海水鱼产业技术体系鱼品加工岗位。

本标准主要起草人：方秀、汪晴、吴燕燕、解万翠、杨锡洪、杨桂清、董国用、刘荣城、陈小辉。

# 鱼松

## 1 范围

本文件规定了鱼松的相关术语、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存、召回的要求。

本文件适用于以鲜（冻）淡水鱼或海水鱼为主要原料，以食用植物油、糖、食盐等辅料及食品添加剂，经原料鱼预处理、蒸煮、炒制（调味）、搓松、冷却、筛选、包装等工序制成的肉纤维成短絮状的产品生产、检验和销售。

## 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 2716	食用植物油卫生标准
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4789.2	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 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 4789.7	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
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 食品中致病菌限量
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
SC/T 3016	水产品抽样方法

### 3 术语和定义

#### 3.1

##### **鱼松** dried fish floss

以鲜（冻）淡水鱼或海水鱼的鱼肉为主要原料，经预处理、蒸煮、炒制调味、搓松、冷却、筛选、包装等工序制成的肉纤维蓬松成短絮状的熟鱼肉制品。

#### 3.2

##### **焦头** burnt lump

鱼肉在炒制过程中，受热不均匀，呈黄褐色焦糊状的碎块（粒）。

#### 3.3

##### **搓松** twist

用搓松机或机械手将调味炒制后的鱼肉松搓擦成蓬松的鱼肉短纤维。

### 4 产品分类

#### 4.1 鱼松

按原料鱼品种不同，可分为不同名称的鱼松，如鲈鱼松、旗鱼松、金枪鱼松、鳕鱼松、鲑鱼松、鳟鱼松等。

#### 4.2 调味鱼松

按添加的辅料来命名的鱼松，如紫菜鱼松、坚果鱼松、草莓味鱼松、木糖醇鱼松等。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鲜、冻鱼：应符合 GB 2733 要求。
- 5.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 5.1.3 食糖：应符合 GB 13104 要求。
- 5.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 要求。
- 5.1.5 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 要求。
- 5.1.6 食品添加剂：应符合 GB 2760 要求。
- 5.1.7 其他辅料：应符合相关的食品安全国家标准以及相关规定。
- 5.1.8 加工用水：应该符合 GB 5749 要求。

#### 5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	淡黄色或金黄色或该产品应有的色泽
组织形态	呈絮状，纤维短小蓬松，酥脆，无焦头，无糖块。
气味、滋味	味鲜美，咸淡适中，具有鱼松特有的滋味和气味，无焦味或哈喇味，无异味
杂质	无鱼骨刺，无肉眼可见的外来杂质

#### 5.3 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
水分/ (g/100g)	≤ 10.0

氯化物（以 Cl 计）/（g/100g）≤	3.0
蛋白质 /（g/100g）≥	30
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	1.0
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）≤	0.1

#### 5.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定，致病菌应符合 GB 29921 要求。

表3 微生物指标

项 目	指标
菌落总数/（CFU/g）≤	30000
大肠杆菌/（MPN/100g）≤	30
致病菌	不得检出
注：致病菌指肠道致病菌及致病性球菌，如金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。	

#### 5.5 其他污染物限量要求

应符合GB 2762的规定。

#### 5.6 农药残留限量要求

应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.7 兽药残留量要求

应符合 GB 31650 的规定。

#### 5.8 食品添加剂

食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.9 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》对净含量的相关规定。

#### 5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 20941 的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官检验

将试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，按照表1感官要求，采用目视、品尝、鼻嗅的感官评价方法，逐项检验，观察样品的色泽、组织形态、杂质、嗅闻及品尝滋味。

#### 6.2 理化检验

##### 6.2.1 水分

按照GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 6.2.2 盐分

按照 GB 5009.44 规定的方法测定。

#### 6.2.3 蛋白质

按照 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 6.2.4 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 6.3 微生物指标

##### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

##### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

##### 6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

##### 6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

##### 6.3.5 副溶血性弧菌检验

按 GB 4789.7 规定的方法测定。

#### 6.4 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件、同一加工班次生产的同一类别的质量均一的产品为一批，按批号抽样。

#### 7.2 抽样方法

按GB 30891 的规定执行。

#### 7.3 检验

##### 7.3.1 出厂检验

每批产品必须经本企业质检部门按本文件规定的方法，进行感官、水分、盐分、蛋白质、净含量等检验，合格后出具合格证方准入库或出厂。

##### 7.3.2 型式检验

为本文件规定的所有项目。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) 原料来源和养殖环境发生变化时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 关键工艺或设备等有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 所有检验指标均合格时，判定为合格。

7.4.2 检验结果中有两项及两项以上指标不合格，则判为不合格。

7.4.3 检验结果中有一项指标不合格时，允许重新加倍抽样复验，按复验结果判定本批产品是否合格。

7.4.4 安全指标、微生物指标、农药残留限量和兽药残留限量中有一项指标不合格时，则判为不合格。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志、标签

8.1.1 预包装产品标签应牢固清晰，标签内容应符合 GB 7718，营养标签应符合 GB 28050 等的规定。

8.1.2 外包装箱应符合 GB/T 191 规定，标注产品名称、数量、质量等级、生产单位、生产日期及保质期、保存方法、储运图示标志等。

#### 8.2 包装

产品包装材料应符合国家食品安全相关标准和规定。包装捆扎结实。

#### 8.3 运输

应该符合 GB 31621 的规定。运输工具应清洁、卫生，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运，符合相关的标准和规定。

#### 8.4 贮存

贮存仓库应清洁、卫生，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

### 9 召回

应符合《食品召回管理办法》。

---