

ICS 67.120.30

CCS X 20



# 团 体 标 准

T/CEATEC XXX—2026

## 即食深海鱼制品

Ready-to-eat deep-sea fish products

(征求意见稿)

2026-X-XX 发布

2026-X-XX 实施

中国欧洲经济技术合作协会 发布

# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 产品分类 .....	2
5 技术要求 .....	2
5.1 原料要求 .....	2
5.2 感官要求 .....	3
5.3 理化指标要求 .....	3
5.4 污染物限量 .....	4
5.5 微生物指标要求 .....	4
5.6 食品添加剂 .....	4
5.7 净含量要求 .....	4
5.8 生产加工卫生 .....	4
6 试验方法 .....	5
6.1 原料试验 .....	5
6.2 感官试验 .....	5
6.3 理化指标试验 .....	5
6.4 污染物限量试验 .....	5
6.5 微生物指标试验 .....	6
6.6 食品添加剂试验 .....	6
6.7 净含量试验 .....	6
6.8 生产加工卫生试验 .....	6
7 检验规则 .....	6
7.1 检验分类 .....	6
7.2 出厂检验 .....	6
7.3 型式检验 .....	6
7.4 判定规则 .....	7
8 标志、包装、运输和贮存 .....	7
8.1 标志 .....	7
8.2 包装 .....	7
8.3 运输 .....	7
8.4 贮存 .....	7

## 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。

本文件由中国欧洲经济技术合作协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次编制。

# 即食深海鱼制品

## 1 范围

本文件规定了即食深海鱼制品的产品分类、一般要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以水深不低于200m海域的深海鱼类为主要原料，无需再次加热处理、开袋即可直接食用的预包装即食深海鱼制品。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB/T 22366 感官分析 方法学 采用三点强迫选择法（3-AFC）测定嗅觉、味觉和风味觉察阈值的一般导则  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 SC/T 3011 水产品中盐分的测定

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### **深海鱼 deep-sea fish**

指生活在水深不低于 200m 海域的海水鱼类，包括但不限于：三文鱼、金枪鱼、鳕鱼、鲭鱼、秋刀鱼、鲷鱼、石斑鱼、比目鱼、马鲛鱼等。

#### 3.2

##### **熟制即食深海鱼制品 cooked ready-to-eat deep-sea fish products**

以深海鱼为原料，经蒸、煮、烤、熏、油炸等加热熟制工艺制成的即食制品。

#### 3.3

##### **生食即食深海鱼制品 raw ready-to-eat deep-sea fish products**

以符合生食安全的深海鱼为原料，经低温寄生虫灭活、洁净切割、无菌处理，在冷链条件下可直接生食的制品

### 4 产品分类

根据 GB 10136 的规定，按加工工艺和食用方式分为两类：

- a) 熟制即食深海鱼制品；
- b) 生食即食深海鱼制品。

### 5 技术要求

#### 5.1 原料要求

##### 5.1.1 主料要求

应符合 GB 2733 的规定，并满足下列要求：

- a) 采用新鲜或冻藏深海海水鱼，无腐败、变质、异味、受污染；
- b) 冻藏原料中心温度应低于 $-18^{\circ}\text{C}$ ，运输温度波动不大于 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ；
- c) 原料鱼挥发性盐基氮（TVB-N）应不大于 30mg/100g。

##### 5.1.2 生食原料

生食深海鱼原料应进行寄生虫灭活处理，满足下列任一条件：

- a)  $-35^{\circ}\text{C}$  以下速冻 15h；
- b)  $-20^{\circ}\text{C}$  以下冷冻 7d。

##### 5.1.3 辅料要求

辅料应至少满足以下要求：

- a) 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定；
- b) 白砂糖、葡萄糖等应符合 GB/T 317、GB/T 20880 的规定；

- c) 香辛料应无霉变、无虫蛀、无异味；
- d) 食用油应符合 GB 2716 的规定；
- e) 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.1.4 生产用水要求

应符合 GB 5749 的规定。

#### 5.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致，无霉斑、无发黑、无发灰、无异常褪色
滋味与气味	具有深海鱼固有香气，调味协调，无酸败、无哈喇味、无腥臭味、无焦糊味、无异味
组织形态	形态完整，质地均匀，无松散、无碎裂、无软烂过度、无硬结
杂质	无肉眼可见外来杂质，如泥沙、毛发、塑料、金属、虫体等
生食制品	切片均匀，肌肉有光泽，无血污、瘀斑，无异常黏液

#### 5.3 理化指标要求

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标要求
水分/ (g/100g)	熟制品: $\leq 70$
	干制熟制品: $\leq 35$
	生食制品: $\leq 75$
灰分/ (g/100g)	$\leq 5.0$
蛋白质/ (g/100g)	熟制品: $\geq 15$ ;
	生食制品: $\geq 18$
脂肪/ (g/100g)	$\leq 20.0$
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	熟制品: $\leq 25$ ;
	生食制品: $\leq 20$
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	$\leq 0.25$
组胺/ (mg/100g)	青皮红肉鱼: $\leq 30$ ;
	其他鱼: $\leq 20$
盐分 (以 NaCl 计)	标示值 $\pm 1.0$ g/100g

#### 5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，具体指标见表 3。

表 3 污染物限量

项目	限量/ (mg/kg)
铅 (Pb)	≤0.2
镉 (Cd)	≤0.1
总砷 (As)	≤0.5
甲基汞 (以 Hg 计)	≤0.5
N-二甲基亚硝胺	≤0.004

#### 5.5 微生物指标要求

应符合表 4 规定。

表 4 微生物限量

项目	指标要求
菌落总数/ (CFU/g)	≤1×10 <sup>5</sup>
大肠菌群/ (MPN/g)	≤0.3
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g
霉菌/ (CFU/g)	≤50
酵母菌/ (CFU/g)	≤50
副溶血性弧菌/ (CFU/g)	≤100
单核细胞增生李斯特氏菌	0/25g
寄生虫	不得检出

#### 5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，并应满足下列要求：

- a) 山梨酸及其钾盐应不大于 1.0g/kg；
- b) 苯甲酸及其钠盐应不大于 1.0g/kg；
- c) 不得使用甲醛、双氧水、工业盐等非食用物质。

#### 5.7 净含量要求

应符合 JJF 1070 规定，允许短缺量按相应规格执行，单件定量包装商品的实际含量应当准确反映其标注净含量，平均实际含量应当大于或者等于标注净含量。

#### 5.8 生产加工卫生

应符合 GB 14881 的规定，并应满足下列要求：

- a) 生食加工区为洁净区，温度 ≤10℃，生熟加工严格分开；
- b) 熟制品加热中心温度 ≥70℃，保持时间 ≥1min；
- c) 冷链产品全程温度控制稳定，无断链

## 6 试验方法

### 6.1 原料试验

#### 6.1.1 主料检验

应按照以下方法进行：

- a) 外观、气味、杂质按GB/T 22366进行感官检验；
- b) 冻品中心温度使用经校准的探针温度计插入鱼体中心测定；
- c) 挥发性盐基氮按GB 5009.228测定。

#### 6.1.2 生食原料灭活验证

查验原料低温处理记录，必要时进行寄生虫镜检。

#### 6.1.3 辅料检验

查验供应商合格证明及相关检测报告，符合对应国家标准。

#### 6.1.4 生产用水检验

按GB 5749规定的项目查验检测报告。

### 6.2 感官试验

按GB/T 22366的规定，取不少于200g样品置于洁净白色瓷盘内，在自然光线下观察色泽、组织形态、杂质，嗅气味，品尝滋味。

### 6.3 理化指标试验

理化指标试验方法应参照表5进行。

表5 理化指标试验方法

项目	试验方法
水分/（g/100g）	GB 5009.3
灰分/（g/100g）	GB 5009.4
蛋白质/（g/100g）	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	GB 5009.6
挥发性盐基氮/（mg/100g）	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	GB 5009.227
组胺/（mg/100g）	GB 5009.208
盐分（以NaCl计）	SC/T 3011

### 6.4 污染物限量试验

应符合表6规定。

表6 污染物限量试验方法

项目	试验方法
铅（Pb）	GB 5009.12
镉（Cd）	GB 5009.15
总砷（As）	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计）	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺	GB 5009.26

## 6.5 微生物指标试验

微生物指标试验方法应参照表 7 进行。

表 7 微生物限量试验方法

项目	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)	GB 4789. 2
大肠菌群/ (MPN/g)	GB 4789. 3
沙门氏菌	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	GB 4789. 10
霉菌/ (CFU/g)	GB 4789. 15
酵母菌/ (CFU/g)	GB 4789. 15
副溶血性弧菌/ (CFU/g)	GB 4789. 7
单核细胞增生李斯特氏菌	GB 4789. 30
寄生虫	采用压片镜检法，取鱼体肌肉组织切片，显微镜下观察

## 6.6 食品添加剂试验

按GB 5009. 28的规定进行。

## 6.7 净含量试验

按 JJF 1070 规定，采用称量法测定。

## 6.8 生产加工卫生试验

应按照以下方法进行：

- a) 使用经校准温度计测定环境温度，应不大于 10℃；
- b) 现场检查生熟加工区域、设备、工器具是否物理隔离；
- c) 使用探针温度计测定熟制品中心温度，并核查保温时间记录；
- d) 检查生产、贮藏、运输全过程温度记录，确认无断链、温度稳定。

## 7 检验规则

### 7.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

### 7.2 出厂检验

每批产品须经出厂检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目应至少包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群等项目。

### 7.3 型式检验

#### 7.3.1 检验时机

有下列情况之一时进行型式检验：

- a) 新产品投产或产品定型；
- b) 原料、工艺、配方重大改变；
- c) 正常生产每 6 个月一次；
- d) 停产一年以上恢复生产时。

#### 7.3.2 型式检验项目

包括本文件第 5 章技术要求的全部项目。

### 7.3.3 组批与抽样

以同一班次、同一生产线、同一规格为一批，按 GB/T 2828.1 一般检验水平 II、AQL=6.5 执行，感官要求、理化指标要求、微生物指标要求应分别取样。

### 7.4 判定规则

全部项目合格，判为合格，微生物指标任一项不合格，直接判该批产品不合格，不得复检；其他项目不合格，可加倍抽样复检，复检合格则判合格，仍不合格则判不合格。

## 8 标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标志

应符合 GB 7718 的要求，并应标注：产品名称、配料表、净含量、生产者/经销商名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产许可证号、产品标准代号、过敏原提示（如鱼类、大豆、小麦、蛋类等）。

### 8.2 包装

内包装材料应符合食品接触材料安全标准，无毒、无味、密封性好，外包装应牢固、清洁、防潮、防压，采用真空包装的产品，其包装内残氧量应不大于 2%，包装标志符合 GB/T 191 的规定。

### 8.3 运输

应符合下列要求：

- a) 运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味；
- b) 生食类产品运输温度应控制在 0℃~4℃，冻藏类产品运输温度应不高于-18℃；
- c) 不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

应符合下列要求：

- a) 常温贮存环境温度应不高于 25℃，相对湿度应不大于 65%；
  - b) 冷藏贮存温度应控制在 0℃~4℃；
  - c) 冻藏贮存温度应不高于-18℃；
  - d) 产品应离地、离墙存放，并按产品类别分区存放，不得与有毒有害物品混放、混堆。
-