

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA XXXX—2022

预制菜 徽州臭鳃鱼

Prepared dishes Stinky Mandarin fish from Huizhou

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省食品行业协会 发 布

引 言

徽州臭鳊鱼又名“腌鲜鳊鱼”“腌鲜鳊”，是徽州传统名菜。所谓“腌鲜”，在徽州土话中就是臭的意思。其实，“臭”鳊鱼是生“臭”熟香，并非真臭。此菜闻起来臭，吃起来香，既保持了鳊鱼的本味原汁，肉质又醇厚入味，同时骨刺与鱼肉分离，香鲜透骨，鱼肉酥烂成块状，别有风味。

相传200多年前，皖江一带的贵池、铜陵、大通等地商贩每年入冬将长江名贵水产鳊鱼以木桶装运至山区出售(至今祁门一带仍称“桶鱼”)。商贩在途中为防止鲜鱼变质，采取摆一层鱼洒一层淡盐水的办法，并经常上下翻动，如此七八天才抵达屯溪等地，此时鱼鳃仍是红色，鳞不脱，质未变，只是表皮已散发出一种似臭非臭的特殊气味，而洗净后经热油稍煎，细火烹调，非但没有异味，反而鲜香无比。因而被广为传诵，后成为慈禧的御膳，是徽式风味名菜的经典之作，至今盛誉不衰。中外客人都以一尝“臭鳊鱼”的美味为快事。

据历史记载，著名徽菜“徽州臭鳊鱼”所使用的原料是产于贵池秋蒲河的“秋蒲花鳊”。如今烹制此菜不再使用桶鱼。而是用新鲜的徽州自产桃花鳊(每年桃花盛开、春汛发水之时，此鱼长得最为肥嫩，故名)用盐或浓鲜的肉卤腌制，再用传统的烹调方法烧制，故称“腌鲜鳊”。

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。

本文件由黄山市休宁县徽三农产品加工有限公司、黄山一楼食业集团有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制菜 徽州臭鳊鱼

1 范围

本文件规定了预制菜徽州臭鳊鱼产品的定义、生产工艺、要求、生产加工过程要求、检验规则、判定规则、标签标志、包装、储存、运输、保质期。

本文件适用于预制菜徽州臭鳊鱼的生产、加工和销售。

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	食品安全国家标准 植物油
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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9959.1	鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
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/T 27304	食品安全管理体系 水产品加工企业要求
GB/T 27320	食品防护计划及其应用指南 食品生产企业
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 37029	食品追溯 信息记录要求
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》[2005] 第 75 号国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）

食品召回管理办法（国家食品药品监督管理总局令第31号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 Prepared dishes

以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/或预烹调（如炒、炸、烤、煮、煎、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜点。

3.2

徽州臭鳊鱼 Stinky Mandarin fish

徽州臭鳊鱼是徽州传统名菜，以新鲜徽州鳊鱼或解冻后的徽州鳊鱼为原料，添加或不添加辅料，接种或不接种发酵剂，经食用盐或食用盐水泡渍发酵，调味或不调味，加入香辛料或者不加香辛料，冷冻等加工而成的预包装产品。

3.3

生制预制菜 raw prepared dishes

食用时，需要或不需要烹饪熟制的预制菜。

3.4 熟制预制菜 cooked prepared dishes

食用时解冻或需经过简单加热烹饪处理即可使用的预制菜。

4 生产工艺

鳊鱼宰杀清洗→腌制→清洗→烧制→冷却→包装→速冻→贮存

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 鳊鱼

应符合 GB 2733 的规定。

5.1.2 猪肉

应符合 GB/T 9959.1的规定。

5.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.1.5 香辛料

应符合GB/T 15691 和GB 12729.1 的规定。

5.1.6 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.7 其他原辅料

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，不得添加非食用材质。

5.1.8 食品添加剂

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指标	检验方法
组织形态	具有本品应有的形态	取样品置于清洁白瓷盘中，目测其形态和色泽，并用刀切开观察组织结构，再按包装上标明的食用方法进行加热或烹饪熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

5.3.1 生制预制菜理化指标应符合表 2。

表 2 生制预制菜理化指标

项 目	指标	检验方式
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.6	GB 5009.227
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 25	GB 5009.228
组胺/(mg/100g)	≤ 20	GB 5009.208

5.3.2 熟制预制菜理化指标应符合表 3。

表 3 熟制预制菜理化指标

项 目	指标	检验方式
食盐（以 NaCl 计）	≤ 30	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

5.4 安全指标

5.4.1 微生物限量

理化限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	指标	试验方法
菌落总数（cfu/g）	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群	≤ 30	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5

5.4.2 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

5.4.3 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

5.4.4 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

5.4.5 兽药残留限量

应符合国家有关规定和公告。

5.4.6 食品添加剂

食品添加剂品种及限量应符合GB 2760 的规定。

5.4.7 净含量

应符合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》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881和GB/T 27304 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同一班次、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

按照GB/T 2828.1的要求进行抽样。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品出厂前，应经生产企业质量检验部门检验合格后方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验的项目：感官、净含量、挥发性盐基氮、熟制品还应检验微生物项目中的菌落总数和大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产每6个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料或生产工艺有较大改变；
- c) 季节性生产或停产半年后恢复生产时；
- d) 更换设备后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时。
- f) 国家食品质量监督管理部门提出相关要求时。

7.4.2 型式检验项目

本文件规定的全部成品检验项目。

8 判定规则

8.1 出厂检验

7.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品为合格品。

7.1.2 出厂检验项目（微生物项目除外）如有1项不符合本文件规定，可加倍抽样复检，复检后仍不符合，则判定该批产品为不合格品。

7.1.3 微生物项目中有1项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

8.2 型式检验

7.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品为合格品。

7.2.2 型式检验项目中有3项或3项以下（微生物项目除外）不符合本文件规定，可加倍抽样复检，复检后仍有1项或1项以上不符合，则判定该批产品为不合格品。

7.2.3 型式检验项目中超过3项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

7.2.4 微生物限量指标中有1项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

9 标签标志、包装、贮存、运输

9.1 标签标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050 的规定，并注明产品类别和食用方法。

8.1.2 产品包装运输标志应符合GB/T 191 的规定。

9.2 包装

8.2.1 产品包装容器与材料应符合相应的卫生标准有关规定，防止有毒有害物质的污染。

8.2.2 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包，不经包装产品不得销售。

9.3 贮存

产品应贮存于-18℃仓库内，隔墙离地存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.4 运输

8.4.1 运输成品的运输工具应符合有关卫生标准，运输过程中产品温度按相关法规或标准要求进行控制。

8.4.2 产品运输及销售过程中运输工具应清洁无污染，运输产品时避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

10 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为10个月。
