

ICS67. 120. 30

X20

团 体 标 准

T/CAPPMA08 -2018

生食三文鱼

Salmon for raw consumption

（报批稿）

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。

2018- - 发布

2018- - 实施

中国水产流通与加工协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由中国水产流通与加工协会提出

本标准由中国水产流通与加工协会标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国水产流通与加工协会、青海民泽龙羊峡生态水殖有限公司、上海荷裕冷冻食品有限公司、大连瑞驰企业集团有限公司、爱乐水产（青岛）有限公司、上海费澳德食品有限公司、北京北欧玛生物科技有限公司、上海盒成食品有限公司、甘肃文祥生态渔业股份有限公司、青海凯特威德生态渔业有限公司、十堰格瑞农业科技有限公司、山东东方海洋科技股份有限公司、本溪艾格莫林实业有限公司、重庆市城口县任河水产养殖有限公司

本标准主要起草人：郑维中 应米燕 陈丽纯 张李浩 肖期林 吕俊毅 刘波 王小洁 江承旭 殷亚昌 刘耀祥 朱博 赵晓旭 陈娟 彭彦钧 周兆轩

生食三文鱼

1 范围

本标准规定了生食三文鱼的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜、冻三文鱼为原料，经加工可直接食用的生食三文鱼产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。标注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。未标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 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 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/T 30891 水产品抽样规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 842 绿色食品 鱼
NY/T 2976 绿色食品冷藏、速冻调制水产品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三文鱼 salmon

鲑科鱼类的统称，包括大西洋鲑、虹鳟、银鲑、王鲑、红鲑、秋鲑、粉鲑等。

4 要求

4.1 原料要求

应符合 GB 2733 的规定，养殖全程应使用人工膨化配合饲料。

对于不具备寄生虫源头风险控制措施的原料应当经过以下任何一种方式的冷冻，以杀灭

寄生虫:

- a) -20℃以下连续冷冻 24 小时;
- b) -35℃以下连续冷冻 15 小时。

4.2 加工用水

淡水应符合 GB 5749 的规定, 清洁海水应是达到饮用水的微生物标准且不含有异物的海水。

4.3 加工要求

生产人员、环境、车间及设施、生产设备及卫生控制程序应符合 GB 20941 的要求。加工车间温度宜保持 15℃以下。

4.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	冷冻产品	冰鲜产品
外观	鱼体基本保持原有形态, 无明显干耗和软化现象, 规格大 (>3kg/尾), 无寄生虫	鱼体形饱满, 鳞片完整、无干耗和氧化现象, 带头去脏或去头去脏, 腹腔内壁顺滑干净, 无损伤, 无内脏残留, 规格大 (>3kg/尾), 部位搭配合理, 无寄生虫
色泽	外表皮自然有光泽, 肉质呈桔红色或红色	外表皮自然有光泽, 肉质呈桔红色或红色
组织形态	解冻后肉质紧密, 有弹性	肉质紧密, 有弹性
气味	新鲜无异味, 无酸败味	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.5 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标		执行标准
中心温度 °C	冷冻产品	冰鲜产品	NY/T 2976-
	≤-18℃	0℃~4℃	
挥发性盐基氮 mg/100g			NY/T 842
海水鱼	≤15		
淡水鱼	≤10		
组胺 mg/100g	≤20		GB 2733

4.6 安全卫生要求

4.6.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定

4.6.2 农药残留限量和兽药残留限量

4.6.2.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6.2.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4.6.3 微生物限量

4.6.3.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食生制水产品的规定。

4.6.3.2 微生物限量应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	5×10^4	10^5
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2

^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

4.6.4 寄生虫指标

应符合表 4 的规定。

表 4 寄生虫指标

项目	指标
吸虫囊蚴	不得检出
线虫幼虫	不得检出
绦虫裂头蚴	不得检出

4.7 净含量

定量产品净含量应符合 JJF1070 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 感官检验方法

在光线充足，无异味的环境中，将样品摆放在洁净的白色搪瓷盘或者不锈钢工作台上，按本标准表 1 的规定逐项检验。冰鲜样品直接进行检验，冷冻产品应按照 5.1.2 规定解冻，再按本标准表 1 的规定对解冻后的样品进行检验。

5.1.2 解冻

5.1.2.1 根据产品标签说明的解冻方式进行解冻，标签无解冻指引的解冻方式如下：将样品去除包装，放入不渗水的薄膜袋内，密封后置于解冻容器中，用流动的水对样品进行解冻，至完全解冻时停止。

5.1.2.2 在不影响样品质地条件下，轻微挤压薄膜袋，感觉没有冰晶，即为完全解冻。

5.2 中心温度的检验

5.2.1 冰鲜产品中心温度的检验

将冰鲜产品几何中心部位，插入温度传感器或探针，待温度计指示温度不再下降时，读

取数值。条状样品在其最大厚度中心部位，插入预冷的探针，温度值稳定后，读取数值。

5.2.2 冷冻产品中心温度的检验

用经预冷的钻头对被测样品的几何中心打孔，孔径大小以插入探针为宜。插入经预冷的探针，温度值稳定后，读取数值。条状样品钻至其最大厚度中心部位，然后取出钻头，插入预冷的探针，温度值稳定后，读取数值。

5.3 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 的规定执行。

5.4 组胺

按 GB 5009.208 的规定执行。

5.5 安全卫生指标

5.5.1 污染物限量、农药残留限量和兽药残留限量、微生物限量和寄生虫指标按 GB 10136 规定的方法检验。

5.5.2 冰鲜样品直接进行检验，冷冻产品应按照 5.1.2 条解冻后，再按 5.5.1 条进行检验。

5.6 净含量

按 JJF1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下，同一天或同一班组生产的产品为一批，按批号抽样。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891 的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

冷冻和冰鲜产品的每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行。冷冻产品的检验项目为感官（肉眼检测寄生虫）、中心温度、菌落总数和大肠菌群、净含量（定量产品）；冰鲜产品的检验项目为感官（肉眼检测寄生虫）、中心温度、净含量（定量产品），检验合格后入库或出厂。

6.2.2 型式检验

检验项目为本标准中规定的全部项目。冰鲜产品的菌落总数和大肠菌群应每两周检验一次。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 加工原料来源发生变化时；

- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;
- e) 出厂检验与上次型式检验有差异时;
- f) 正常生产时, 每年至少一次的周期性检验。

6.3 判定规则

- 6.3.1 所有指标全部符合本标准规定时, 则判定为合格。
- 6.3.2 除微生物、寄生虫指标外, 其他指标检验结果中若由两项或两项以上指标不符合标准规定时, 则判该批产品不合格; 若有一项指标不合格, 允许加倍抽样将此项指标复检一次, 按复检结果判定该批产品是否合格。
- 6.3.3 微生物、寄生虫指标有一项检验结果不合格, 则判该批产品不合格, 不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718 的要求, 营养标签应符合 GB 28050 的要求, 并标注原料鱼产地以及种名。

种名标志示例:

三文鱼(大西洋鲑) 三文鱼(虹鳟)

7.2 包装

7.2.1 包装材料

包装材料应洁净、坚固、无毒、无异味, 质量应符合相关食品安全标准规定。

7.2.2 包装要求

包装完整, 无破损。产品应排列整齐; 箱体底部黏固, 上下用封箱带或打包带扎捆结实。

7.3 运输

7.3.1 应用冷藏或保温运输工具, 冰鲜产品的中心温度不高于 4℃, 短时间温度回升不得高于 8℃, 且应尽快降至 4℃或以下。冷冻产品的中心温度不高于-18℃, 短时间温度回升不得高于-15℃, 且应尽快降至-18℃或以下。

7.3.2 运输工具应清洁卫生、无异味, 运输中防止日晒, 虫害、有害物质的污染、不得靠近或者接触有腐蚀性物质、不得与气味浓郁物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 冰鲜产品贮藏温度 0℃~4℃。冷冻产品贮藏温度低于-18℃。

7.4.2 产品应分别堆垛, 并用垫板垫起, 与地面距离不少于 15cm, 与墙距离不少于 30cm, 堆放高度以纸箱(箱体)受压不变形为宜。

7.4.3 产品贮藏于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的库内, 防止虫害和有害物质的污染及其他损害。

附录 A
(资料性附录)

常见三文鱼中文、英文、拉丁文对照表

表 A.1 常见三文鱼中文、英文、拉丁文对照表

中文通用名称	拉丁学名	英文名称
大西洋鲑(三文鱼、大马哈鱼、挪威三文鱼、智利三文鱼)	<i>Salmo salar</i>	Atlantic salmon
虹鳟(三文鱼、硬头鳟、鳟鱼)	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Rainbow trout
秋鲑(三文鱼、狗鲑、大马哈鱼、马苏大马哈鱼)	<i>Oncorhynchus keta</i>	Chum salmon
粉鲑(三文鱼、细鳞大马哈鱼、驼背大马哈鱼)	<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	Pink salmon
银鲑(三文鱼、银大马哈鱼)	<i>Oncorhynchus kisutch</i>	Coho salmon
红鲑(三文鱼、红大麻哈鱼)	<i>Oncorhynchus nerka</i>	Sockeye salmon
王鲑(三文鱼、大鳞大麻哈鱼、帝王鲑、鲑鱼王)	<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	Chinook trout