T/XMSSAL

厦门市供厦食品团体标准

T/XMSSAL 0091—2023

供厦食品 即食花胶

Food for Xiamen—ready-to-eat fish maw

2023 - 11 - 30 发布

2023 - 11 - 30 实施

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门海关技术中心、厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、福建省农业科学院质量标准与检测技术研究所、燕府（厦门）生物科技有限公司、大洲新燕（厦门）生物科技有限公司

厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市标准化研究院、厦门市产品质量监督检验院。

本文件主要起草人：徐敦明、范群艳、柳训材、张晓婷、梁瑞芳、傅建炜、朱文爵、陈家洛、林永辉、卢超英、吴媛、潘丽蓉、袁文萱、施冰、高静、林伟琦、沈群红。

供厦食品 即食花胶

1 范围

本文件规定了即食花胶的定义、技术要求、试验方法及标签的要求。
本文件适用于以花胶为原料，加工制成的即食花胶产品。

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 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 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 4789.10 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.15 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法
- GB/T 21981 动物源食品中激素多残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- SN/T 2100 罐头食品商业无菌快速检测方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局[2023]第70号令 定量包装商品计量监督管理办法标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花胶 fish maw

花胶俗称鱼胶、鱼白、鱼肚等，是鱼类（如：石首鱼、鲟鱼等）的鱼鳔经过剖开，除去血管及粘膜，洗净，压扁晒干等炮制工序制成的成品的统称。

3.2

即食花胶 ready-to-eat fish maw

以花胶为原料，可添加其他辅料，经过预处理、调配、灌装、杀菌等工艺加工制成的即食产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 花胶

花胶干制品应符合GB 10136的要求；鲜、冻花胶应符合GB 2733的要求。

4.1.2 其他辅料

应符合相关标准和有关规定的要求。

4.2 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	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取适量试样置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。用温开水漱口，品尝其滋味，并闻其气味。
气滋味	具有本品应有的滋味和气味，无异味、无酸败味	
组织形态	具有本品应有的形态，花胶呈类方形长条状或筒状，质地柔软有弹性	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	要 求	检验方法
花胶固形物 ^a , %	≥ 30	挑取产品中的花胶，按GB/T 10786进行检测
蛋白质, g/100g	≥ 5	GB 5009.5
羟脯氨酸, mg/100g	≥ 150	GB/T 9695.23
^a 不适用于花胶加工后成半固体状产品。		

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量

单位为毫克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法
铅（以Pb计）	lead	≤1.0	GB 5009.12
镉（以Cd计）	cadmium	≤0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计）	methyl mercury	≤1.0	GB 5009.17
无机砷（以As计）	inorganic-arseni	≤0.1	GB 5009.11
铬（以Cr计）	chromium	≤2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^a	polychlorinated biphenyl	≤0.02	GB 5009.190
^a 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计			

4.5 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650和GB 31650.1的规定，同时符合表4的规定。

表4 兽药残留限量

单位为微克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法
雄烯二酮	4-androstene-3, 17-dione	不得检出	GB/T 21981
孕酮	progesterone	不得检出	GB/T 21981
勃地酮	boldenone	不得检出	GB/T 21981
呋喃西林	furacilinum	不得检出	GB/T 21311

4.6 微生物限量

4.6.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26或SN/T 2100规定的方法测定。

4.6.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项 目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g (mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g (mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g (mL)	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g (mL)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采样方案和处理按 GB 4789.1 执行。					

4.7 净含量

净含量应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂和营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5 标签

标签应符合GB 7718、GB 28050的要求，并标注花胶投料量。