

团 体 标 准

T/XMSSAL 0177—2026

供厦食品 鱼卷

Food for Xiamen — Fish Roll

2026-09-04发布

2026-09-04实施

厦门市食品安全工作联合会 发 布

目 次

前言 II

引言 III

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 3

6 其他 5

附录 A（规范性） 食品添加剂及非食用物质重点监测项目 6

参考文献 7

公布日期：2026-09-04 下载时间：2026-09-04 19:13:49



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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品技术审评与审核查验中心、厦门市食品安全工作联合会、厦门市食品药品质量检验研究院、福建省曼玲食品股份有限公司、惠安瑞芳食品有限公司。

本文件主要起草人：彭领、陈鑫、高静、孙金全、施冰、林国狮、钱瑞芳、葛秀秀、叶翌冬、赖琴珠



引 言

鱼卷，是福建闽南沿海地区传统的特色名吃，有着深厚的历史文化底蕴和独特的风味。其起源可追溯至明初时期崇武海域，作为官兵出海巡查的军粮。后来，由于闽南沿海民众常年出海谋生，面临风浪艰险，对“平安团圆”有着深切期盼，便将鱼卷改良为两头圆形的长条状，赋予其“头圆尾圆，长长久久”的美好寓意，并成为闽南婚喜宴席的头道必备菜，形成“无卷不成宴”的习俗，既是对新人的祝福，也承载着沿海人民对美好生活的向往。鱼卷食用方法多样，可整条或切段清蒸，也可切成小段或薄片煮汤、煎炸、爆炒。高质量的鱼卷，入口柔润清脆，咀嚼时齿颊留香，既不见鱼肉，也不含腥味，有一种特有的清鲜滋味。



供厦食品 鱼卷

1 范围

本文件规定了供厦食品 鱼卷的术语和定义、产品分类、技术要求、标识、包装、储存和运输。
本文件适用于第3章所定义鱼卷产品。

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/T 317 白砂糖
GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2720 食品安全国家标准 味精
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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.20 食品安全国家标准 食品微生物学检验 水产品及其制品采样和检样处理
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
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 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 5009.246 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
 GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
 GB 5009.277 食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定
 GB 5009.307 食品安全国家标准 食品中甲醛的测定
 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 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB/T 18108 鲜海水鱼通则
 GB/T 18109 冻鱼
 GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
 GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 GB 29705 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定 气相色谱法
 GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 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
 GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定
 NY/T 1327 绿色食品 鱼糜制品
 SC/T 3701-2003 冻鱼糜制品
 农业部1077号公告-1-2008 水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱-串联质谱法
 中华人民共和国农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》
 国家市场监督管理总局令 第100号《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鱼卷 Fish Roll

以新鲜或冷冻的马鲛鱼、鳗鱼等一种或多种海水鱼类为主要原料^注，适量添加虾仁、干贝等动物性水产制品和猪肉、淀粉、蛋液、马蹄、葱、食用盐、味精、白砂糖等辅料，可添加适量水分保持剂，经前处理、擂溃、调味、搅拌揉制、棒状成型、蒸煮、冷却、冷冻或不冷冻、包装等工艺制成，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

注：主要原料须占有原辅料总量的50%及以上（以质量计）。

3.2

擂溃 Blending

在温度 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ 条件下，鱼肉快速通过研磨、捶打、搅拌等机械力作用下破碎肌纤维与结缔组织，加盐促使盐溶性肌原纤维蛋白溶出形成粘性溶胶的过程。

4 产品分类

按产品储存条件分为冷藏鱼卷和冷冻鱼卷。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 马鲛鱼、鳗鱼等海水鱼：应为可食用鱼类，且符合 GB 2733 的规定。其中，鲜海水鱼还应符合 GB/T 18108，冷冻海水鱼还应符合 GB/T 18109 的规定。
- 5.1.2 虾仁、干贝等动物水产制品：应符合 GB 2733 和 GB 10136 的规定。
- 5.1.3 猪肉：应符合 GB 2707 的规定，严禁使用病死、毒死、死因不明的猪肉以及变质肉、异味肉、腐败肉、注水肉、注胶肉、灌水肉、槽头肉、淋巴肉、碎杂边角劣质肉等一切不符合食品安全标准的不合格肉品。
- 5.1.4 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 5.1.5 蛋液：应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.8 白砂糖：应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 5.1.9 葱、马蹄（又名：荸荠）：应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 5.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.11 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 5.1.12 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的规定。
- 5.1.13 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 5.1.14 其他食品添加剂：应符合相应的食品安全国家标准及国家卫健委公告的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
外观	产品呈圆柱状、形体良好，个体大小均匀、完整、饱满，表面可见基本均匀的肉丁、葱白等辅料，不发粘	取适量样品按包装标签上标明的食用方法加热或熟制，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中。在光线充足、无异味处，观察外观、色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有本品特有的乳白色泽	
滋味、气味	入口柔润清脆，口感清新，无腥味、不咸涩，无异味、无酸败味	
组织形态	组织紧实，弹性较好	
杂质	无肉眼可见的外来夹杂物，允许有少量微小骨刺或鱼皮	

5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法	备注
失水率 ^a /（%）	≤4.0	SC/T 3701-2003中4.3	/
水分/（g/100g）	≤70	GB 5009.3	/
蛋白质/（g/100g）	≥10.0	GB 5009.5	/
淀粉（含变性淀粉）/（g/100g）	≤10	GB 5009.9	/
氯化物/（g/100g）	≤3.5	GB 5009.44	/
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	GB 5009.227	参考T/CWFP 0001-2018
组胺/（mg/100g）	≤20	GB 5009.208	采用NY/T 1327
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤20	GB 5009.228	严于GB 10136（≤30mg/100g）
^a 仅限冷冻鱼卷。			

5.4 食品安全要求

5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762中鱼糜制品的规定，还应符合表3的要求。

表 3 污染物限量

项 目	限量	检验方法	备注
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.3	GB 5009.12	参考台湾地区食品中污染物质及毒素卫生标准，严于GB 2762（≤0.5mg/kg）
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.05	GB 5009.15	参考台湾地区食品中污染物质及毒素卫生标准，严于GB 2762（≤0.1mg/kg）
甲基汞 ^a （以Hg计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.17	参考台湾地区食品中污染物质及毒素卫生标准，严于GB 2762（≤1~1.7mg/kg）
无机砷 ^b （以As计）/（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.11	采用GB 2762
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤1.0	GB 5009.123	参考香港规例2018年食物掺杂（金属杂质含量）（2019年11月版本），严于GB 2762（≤2.0mg/kg）
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤4.0	GB 5009.26	采用GB 2762中水产动物及其制品
多氯联苯 ^c /（ug/kg）	≤20.0	GB 5009.190	采用GB 2762中水产动物及其制品
^a 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 ^b 可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定 ^c 以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180的和总计。			

5.4.2 兽药残留限量

应符合 GB 31650、GB 31650.1、国家有关规定以及表 4 的规定。

表 4 兽药残留限量

项 目	残留限量	检验方法	备注
土霉素、金霉素、四环素（以单个或组合计）/（μg/kg）	不得检出（<10.0）	GB 31656.11	严于GB 31650（无要求）
磺胺类药物 ^a （以总量计）/（μg/kg）	不得检出（<1.0）	农业部1077号公告-1-2008	参考NY/T 1327，严于GB 31650（无要求）
喹诺酮类药物 ^b （以总量计）/（μg/kg）	不得检出（<1.0）	农业部1077号公告-1-2008	/
氯霉素/（μg/kg）	不得检出（<0.1）	GB/T 20756	中华人民共和国农业农村部公告 第250号
孔雀石绿/（μg/kg）	不得检出（<0.5）	GB/T 19857	中华人民共和国农业农村部公告 第250号
^a 包含 6 种磺胺（磺胺嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺噻唑、磺胺甲恶唑、磺胺多辛（磺胺邻二甲氧嘧啶））。 ^b 包含 6 种喹诺酮（环丙沙星、恩诺沙星、洛美沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氧氟沙星）。			

5.4.3 微生物限量

微生物限量应符合表5的要求。

表5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法	备注
	n	c	m	M		
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10平板计数法	采用NY/T 1327，严于GB 29921（无要求）
副溶血性弧菌/（MPN/g）	5	1	100	1000	GB 4789.7	采用NY/T 1327，严于GB 29921（无要求）
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b /（CFU/g）	5	0	100	—	GB 4789.30	/
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4	采用NY/T 1327，严于GB 29921（无要求）
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.20执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值得样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。 ^b 仅限冷冻鱼卷。						

5.4.4 食品添加剂

鱼卷产品加工过程严禁添加防腐剂、甜味剂、着色剂、食品用香精香料，其他食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。

6 其他

6.1 标识

产品标识应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的要求，并应标注海水鱼肉添加量、食用方法和产品类型（冷藏鱼卷或冷冻鱼卷）。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料为塑料复合膜等，应符合GB 4806.7和GB 4806.13等相应食品安全国家标准的要求，清洁、无毒且耐低温（冷冻）和耐高温不变形，在冷冻、蒸煮等特定使用条件下不影响食品的安全。

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

6.3 储存、运输

6.3.1 冷藏鱼卷储存、运输和销售过程的温度应在0-10℃范围。冷冻鱼卷储存、运输和销售过程的温度应不高于-18℃。

6.3.2 产品应在符合储存温度条件的冷库内贮存，禁止与有毒、有害、有异味物品同库储存。储存产品应以不影响冷气循环的方式放置，产品与墙壁、顶部或地面之间的距离不小于10cm。

6.3.3 冷库应配置温度监测、记录、报警、调控装置，监控装置应定期校验并记录。冷库应定期除霜、清洁和维护保养，保持内部干净、整洁、无异味，并做好相应区域的标识。

6.3.4 冷链物流过程应符合GB 31605的相关规定。

附 录 A
(规范性)

食品添加剂及非食用物质重点监测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检测项目及检验方法

项 目	指标	检验方法	备注
磷酸及磷酸盐（以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计）	冷冻鱼卷：≤5g/kg	GB 5009.256	采用GB 2760
	冷藏鱼卷：≤1g/kg		
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出	GB 5009.28	采用GB 2760
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出	GB 5009.28	采用GB 2760
双乙酸钠	不得检出	GB 5009.277	采用GB 2760
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙 酸计）	不得检出	GB 5009.121	采用GB 2760
二氧化钛	不得检出	GB 5009.246	采用GB 2760

A.2 非食用物质重点检测项目

非食用物质重点检测项目见表A.2。

表 A.2 非食用物质重点检测项目及检验方法

项 目	指标	检验方法	备注
甲醛	不得检出	GB 5009.307	食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第1—5批汇总）

参 考 文 献

- [1] 欧盟（EU）2023/915《食品中污染物限量》
 - [2] 香港地区规例第132V章《食物掺杂（金属杂质含量）规例》
 - [3] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [4] 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第1-5批汇总）
 - [5] T/CWFP 0001-2018 崇武鱼卷
-

