

ICS 67.050

B 50

备案号: 42152-2014

DB44

广东省地方标准

DB44/T 1277—2013

冻面包屑罗非鱼片检验技术规范

Code for inspection of frozen bread-tilapia fillet

2013-12-20 发布

2014-03-20 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由广东省水产标准化技术委员会 (GD/TC37) 归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所、中山市渔农产冷冻厂有限公司。

本标准主要起草人：岑剑伟、李来好、马海霞、杨贤庆、黄卉、邓标。

冻面包屑罗非鱼片检验技术规范

1 范围

本标准规定了冻面包屑罗非鱼片产品的抽样、感官检验、理化指标检验、安全指标检验、检验结果判定及检验有效期。

本标准适用于裹面包屑罗非鱼片冻结产品或预炸品的检验。

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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB/T 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 22180—2008 冻裹面包屑鱼
GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范
SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
SC/T 3016—2004 水产品抽样方法

3 抽样

3.1 检验批

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。

3.2 抽样方法

产品批次检验用样品的抽样方法应按 SC/T 3016 的规定执行。样品单位是初级包装。对需检测净重的样品批次的抽样，抽样计划应按 SC/T 3016—2004 中附录A的规定执行。将抽取的样品分成2份，每份不少于1 kg，分别用于感官、理化、安全指标和留样。

4 样品制备及保存

4.1 非破坏性检验样品制备

4.1.1 冷冻状态样品的制备

采用自然解冻方式将冷冻状态的样品进行解冻，使样品中心温度达到2℃～3℃。

4.1.2 需加热样品的制备

根据产品包装上的烹制说明进行加热处理。如果没有说明，按 GB/T 22210 的规定进行加热，使产品内部温度达到65℃～70℃。

4.2 破坏性检验样品制备

将样品装入不透水的袋子浸入水浴解冻，水温≤20℃。分离裹衣与鱼肉，并将鱼肉绞碎混合均匀后备检验用。

4.3 样品的保存

样品应附有标签，注明品名及规格、检验批号、报检号、抽样人和抽样日期，并封存备查。样品保存期为6个月。

5 感官检验

5.1 按 GB/T 22180 中的规定逐项进行感官检验。

5.2 按 4.1.1 的规定制备样品，检验产品色泽、形态、杂质，按 4.1.2 的规定制备样品，检验产品滋味与气味、组织。

5.3 在光线充足，无异味的环境中，将试样倒在白色搪瓷盘或不锈钢工作台上。

6 理化指标检验

6.1 净含量偏差的测定

每批样品单位的净含量(不包括包装材料)应在冷冻状态下测定，净含量偏差按式(1)计算：

$$A = \frac{m_1 - m_0}{m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

A ——净含量偏差，%；

m_0 ——样本标示净含量，单位为克(g)；

m_1 ——样本实际净含量，单位为克(g)。

6.2 冻品中心温度

取冷冻状态下的样品进行检查，用略大于温度计探头直径的钻头钻至样品几何中心位置，取出钻头，随即插入温度计，待温度指示稳定后读数。

6.3 裹衣与鱼肉的比例

按 GB/T 22180—2008 中附录D规定进行检测。

6.4 鱼肉中水分的测定

取按4.2制备的鱼肉样品，按 GB 5009.3 中的规定执行。

6.5 磷酸盐的测定

取按4.2制备的鱼肉及裹衣样品，按 GB/T 22180—2008 附录E的规定执行，检验结果以 P_2O_5 计。

7 安全指标检测

7.1 土霉素的测定

取按4.2制备的试样，按 SC/T 3015 的规定进行测定。

7.2 无机砷的测定

取按4.2制备的试样，按 GB/T 5009.11 的规定进行测定。

7.3 甲基汞的测定

取按4.2制备的鱼肉样品，按 GB/T 5009.17 的规定进行测定。

7.4 铅的测定

取按4.2制备的鱼肉样品，按 GB 5009.12 的规定进行测定。

7.5 镉的测定

取按4.2制备的鱼肉样品，按 GB/T 5009.15 的规定进行测定。

7.6 细菌总数的测定

按 GB 4789.2 中的规定执行。

7.7 大肠菌群的测定

按 GB 4789.3 中的规定进行检验。

7.8 金黄色葡萄球菌的测定

按 GB 4789.10 中的规定进行检验。

7.9 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 中的规定进行检验。

8 包装与标志检验

8.1 包装

检查内外包装是否清洁卫生、完整牢固、适合长途运输。检查外包装有无污染、破损、潮湿、发霉现象，封口应牢固。

8.2 标志

检查包装上品名、规格、数量、重量是否与内容物相符，标志是否清晰，批次号、厂代号和生产日期是否清楚，并符合 GB 7718 中的规定。

9 判定规则

9.1 感官检验所检项目全部符合 GB/T 22180 中规定的感官要求，合格样本数符合 SC/T 3016—2004 中表 A1 的规定，则判为批合格。

9.2 所有样品单位平均净含量不少于标示量，且包装重量无异常。

9.3 微生物检验结果不得复验。

9.4 其他指标全部符合 GB/T 22180 中规定的要求，检验结果中有一项指标不合格，允许加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格；检验结果中有两项及两项以上指标不合格，则判本批产品不合格。

10 检验有效期

检验有效期为6个月，并不得超过产品的保质期。

广东省地方标准
冻面包屑罗非鱼片检验技术规范
DB44/T 1277—2013

*

广东省标准化研究院组织印刷
广州市海珠区南田路 563 号 1104 室
邮政编码: 510220
网址: www.bz360.org
电话: 020-84250337
南方医科大学广卫印刷厂