

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB 2102

大连市地方标准

DB 2102/T XXXX—XXXX

代替 DB XX/T

## 海鲜预制菜通用要求

点击此处添加标准名称的英文译名

（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

大连市市场监督管理局 发布



目 次

前 言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 分类 ..... 2

    4.1 分类原则 ..... 2

    4.2 按预制菜主料分类 ..... 2

    4.3 按加工方式分类 ..... 2

    4.4 按食用方式分类 ..... 2

5 一般要求 ..... 2

6 原辅料要求 ..... 2

    6.1 主要原料 ..... 2

    6.2 辅料 ..... 2

7 产品要求 ..... 3

    7.1 感官 ..... 3

    7.2 理化指标 ..... 3

    7.3 食品安全指标 ..... 4

    7.4 微生物限量 ..... 4

    7.5 真菌毒素限量 ..... 5

    7.6 农药残留限量 ..... 5

    7.7 兽药残留限量 ..... 5

    7.8 净含量 ..... 5

8 检验要求 ..... 5

9 包装与标签 ..... 5

10 运输与贮存 ..... 6

11 保质期 ..... 错误!未定义书签。

12 流通追溯 ..... 6

## 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XXXXXX提出并归口。

本文件起草单位：大连标准认证研究院有限公司、大连工业大学、大连海洋大学、大连产品质量检验检测研究院有限公司、大连市检验检测认证技术服务中心。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门：XXXX

通讯地址：XXXXX

联系电话：XXXX

标准起草单位：大连标准认证研究院有限公司

通讯地址：大连市中山区高原街56号

联系人：袁照路

联系电话：0411-82737107

# 海鲜预制菜通用要求

## 1 范围

本文件规定了海鲜预制菜的术语和定义、分类、一般要求、原辅料要求、产品要求、检验要求、包装与标签、运输与贮存、保质期、流通追溯。

本文件适用于海鲜预制菜的生产、加工、贮存和经营。

## 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品  
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  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量  
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
GB/T 38159 重要产品追溯 追溯体系通用要求  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**海鲜预制菜**

以一种或多种可食用的海产品及其制品为主要原料，添加或不添加其它农副产品、调味料等配料，经调制等预处理、熟制或不熟制、包装等工序制成的，方便消费者或食品生产经营者烹饪或即食的预包装菜肴。。

## 4 分类

### 4.1 分类原则

按照不同预制菜主料、加工方式和食用方式进行分类。

### 4.2 按预制菜主料分类

#### 4.2.1 动物性水产品

可分为以鱼类、虾类、蟹类、贝类、螺类、棘皮类等可食用动物性水产品及其制品预制菜。

#### 4.2.2 藻类

可分为以海带、紫菜、裙带菜等可食用藻类及其制品预制菜。

### 4.3 按加工方式分类

可分为生制预制菜、熟制预制菜、生熟混制预制菜。

### 4.4 按食用方式分类

可分为即食预制菜、即热预制菜、即烹预制菜、即配预制菜。

## 5 一般要求

5.1 海鲜预制菜生产企业应符合 GB 14881 及相应类别产品卫生规范的规定，中央厨房、集体用餐配送单位应符合 GB 31654 的规定。

5.2 海鲜预制菜生产经营过程中不得添加禁用物质、污染物超过食品安全限量、超范围或超限量使用食品添加剂。

5.3 含有固液两相产品的固形物含量应满足该产品标签标识的要求。

5.4 应根据原料特性选取合理的加工工艺流程以及合适的预处理、烹饪/熟制、包装、杀菌、贮运等工艺。

5.5 加工宜尽可能采用先进技术或设备，最大程度保留原料的营养成分、满足安全卫生要求、满足消费者感官品质要求。

## 6 原辅料要求

### 6.1 主要原料

6.1.1 鲜、冻可食用海产品原料应符合 GB 2733 的要求。

6.1.2 可食用海藻类原料不应使用腐败变质、发生病害、受到石油或者重金属等有毒物质污染的原料，宜进行原料分拣、去除沙、石、草木、金属、海虹贻贝等杂物。

### 6.2 辅料

- 6.2.1 食品添加剂应符合相应食品安全国家标准的要求，食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 6.2.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 6.2.3 其他所用辅料应符合相应食品安全标准的要求。
- 6.2.4 原辅料贮藏应按照贮藏条件（如温度、湿度等）执行，冷冻原料按照对应的技术规范解冻。
- 6.2.5 原辅料应选用在保质期内并符合相关品质要求，使用和投料时，应详尽、准确的做好投料记录。

7 产品要求

7.1 感官

7.1.1 海鲜预制菜应从色泽、气味、滋味、组织形态、杂质等方面明确产品要求，具体产品应根据产品特性制定细化的感官指标和要求，感官要求宜按照表 1 的形式进行表述。

表1 感官要求

项目	要求
组织形态	具有该产品应有的形态
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质，咀嚼无可感知的杂质

- 7.1.2 海鲜预制菜宜从“色、香、味”等角度激发顾客食欲，并充分考虑地域口味差异。
- 7.1.3 海鲜预制菜宜充分考虑复原率，顾客按预制菜标签标注的方法烹饪或加工后，其口感、质地、味道、色泽等感官特性与现制该产品感官特性基本一致。

7.2 理化指标

海鲜预制菜理化指标应符合相应产品执行标准的规定，具体产品应制定能反应产品特性的理化指标。通用的理化指标见表2。

表2 理化指标

项目			要求
过氧化值（以脂肪计） / （g/100g）	生制预制菜	盐渍鱼（鳊鱼、鲢鱼、鲑鱼）	≤ 4.0
		盐渍鱼（不含鳊鱼、鲢鱼、鲑鱼）	≤ 2.5
		预制水产干制品	≤ 0.6
	熟制预制菜及含坚果类、含油料包或油汤汁类预制菜		≤ 0.25
组 胺 <sup>a</sup> / （g/100g）	生制预制菜	盐渍鱼（高组胺鱼类）	≤ 40
		盐渍鱼（不含高组胺鱼类）	≤ 20
	罐头食品（高组胺鱼类）		≤ 100
酸价（以脂肪计）（KOH） / （mg/g）	煎炸类预制菜		≤ 5.0
	其他含油脂类预制菜		≤ 3.0
挥发性盐基	生制预制菜	腌制生食动物性水产品	≤ 25

氮/(g/100g)		预制动物性水产制品（不含干制品和盐渍制品） ≤	30
注a：高组胺鱼类：指鲈鱼、鳙鱼、竹荚鱼、鲭鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等海水鱼。			

7.3 食品安全指标

7.3.1 海鲜预制菜主要原料的污染物限量应符合 GB 2762 中规定的相应食品类别的限量要求，组合产品可按照配方确定污染物加成指标，多种原料的污染物限量还应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目	要求	
	海洋动物性水产品预制菜	藻类预制菜
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	1.0（鱼类、海蜇类除外） 0.5（鱼类） 2.0（海蜇类）	2.0（螺旋藻类，以干重计） 1.0（其他）
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤	0.1（鱼类） 0.2（鱼类罐头） 0.5（甲壳类） 2.0（双壳贝类、腹足类、头足类、棘皮类）	—
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ≤	0.5（肉食性鱼类除外） 1.0（肉食性鱼类，金枪鱼、金目鲷、枪鱼及以上鱼类） 1.2（金枪鱼） 1.5（金目鲷） 1.7（枪鱼）	—
无机砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5（鱼类除外） 0.1（鱼类）	—
苯并（a）芘/（μg/kg） ≤	5.0	—
注：苯并（a）芘仅适用于采用烧烤、油炸或烟熏工艺加工的产品。		

7.4 微生物限量

7.4.1 即食预制菜、即热预制菜和熟制预制菜的致病菌限量应符合 GB 29921 规定的相应食品类别的限量要求。由多种原料组成的预制菜应符合各相应食品类别的致病菌限量要求。

7.4.2 罐头食品预制菜应符合商业无菌的要求。

7.4.3 即食预制菜、即热预制菜和熟制预制菜的微生物限量还应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量 <sup>注</sup>
----	----------------------



			N	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	生制 预制菜	即食动物性水产类预制菜	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$
	熟制预制菜	其他即食预制菜和即热预制菜	5	1	$10^4$	$10^5$
大肠菌群/ (CFU/g)			5	2	10	$10^2$
注：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						

7.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中相应的规定。

7.6 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1中相应的规定。

7.7 兽药残留限量

应符合GB 31650、GB 31650.1中相应的规定。

7.8 净含量

应符合JJF 1070的规定，并满足该产品标签标识的要求。

8 检验要求

- 8.1 海鲜预制菜生产企业宜从抽样规则、组批、检验方法、检验频次、检验记录、检验评价、检验改进等方面建立完善的产品出厂检验机制。
- 8.2 海鲜预制菜产品应经质检部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目应能保障产品品质的稳定和感官特性复原的一致性。
- 8.3 有下列情况之一时，应对海鲜预制菜产品进行型式检验：
- a) 国家行政主管机构提出进行型式检验要求时；
  - b) 主要原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
  - c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
  - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
  - e) 正常生产时，每年至少一次型式检验；
  - f) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时。

9 包装与标签

- 9.1 塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，其他包装材料应符合相应的食品安全国家标准的规定，包装材料应无毒、无害、无污染，宜选用可降解材料。
- 9.2 外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定要求。
- 9.3 密封包装应完整，封口严密、牢固，无破损，不应有渗漏现象。
- 9.4 应根据产品特点合理选择包装工艺，包装材料应阻隔性优良，保证产品应有的品质，并对产品形态有较好的保护作用。

9.5 包装容器宜有足够的强度，与产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器，应能维持食品熟化或复热的耐温特性，不准许严重变形。

9.6 产品包装标签应清晰、完整、牢固，预包装产品标签标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》；非预包装产品，包装或容器上标签标准应包括但不限于以下内容：

- a) 海鲜预制菜名称；
- b) 制作单位信息；
- c) 加工时间；
- d) 保存条件；
- e) 保存期限或食用期限；
- f) 食用方法等信息。

## 10 运输与贮存

10.1 在保证产品质量、外观、形态的情况下，根据不同海鲜预制菜的特性选择不同的贮存要求，并应符合食品安全国家标准的规定。

10.2 即食海鲜预制菜根据不同的杀菌方式，宜采用保温、常温、冷却等方式贮运，非即食海鲜预制菜宜采用冷却、冷冻等方式贮运。

10.3 运输工具应符合食品卫生要求；运输过程在规定的贮运温度下完成，并应防止日晒雨淋、交叉污染、重压及剧烈震动；装卸时应轻装轻卸。

## 11 流通追溯

11.1 生产企业宜按照 GB/T 38159 的要求搭建产品追溯体系，制定并完善追溯管理制度，包括但不限于质量追溯制度、追溯标识管理制度、召回管理制度、追溯流程图等，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节进行有效追溯。

11.2 需冷藏（冻）贮运的海鲜预制菜产品应符合 GB/T 28843 的规定。

11.3 海鲜预制菜产业管理部门宜搭建信息追溯平台，结合不同产品的特点，采集并记录所经历环节的追溯信息，确保追溯范围上、下游组织间信息的有效传递和沟通。