

DB4453

云 浮 市 地 方 标 准

DB4453/T 14—2022

地理标志产品 罗定皱纱鱼腐

Product of geographical indication-Luoding wrinkle yarn Yufu

地方标准信息服务平台

2022 - 02 - 09 发布

2022 - 05 - 09 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》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》的规定起草。

本文件由云浮市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：罗定市美盛食品有限公司、罗定市煜日食品有限公司。

本文件主要起草人：陈剑华、梁天强、黄清毅、刘彩月、欧勇玲、邓小银。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 罗定皱纱鱼腐

1 范围

本文件规定了地理标志产品罗定皱纱鱼腐的保护范围、鲮鱼养殖技术、加工技术、产品质量、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局2010年第15号公告批准保护的罗定皱纱鱼腐的生产和销售。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 4789.10-2016 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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.28 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/T 5461 食用盐
- 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 11607 渔业水质标准
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY 5071 无公害食品 渔用药品使用准则
- SC/T 1008 淡水鱼苗种池塘常规培育技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罗定皱纱鱼腐 Luoding wrinkle yarn Yufu

在地理标志产品产地范围内，以本地鲜鲮鱼肉、鸡蛋清和木薯淀粉为主要原材料，添加精制盐，经粉碎、调配、油炸、凉制等工艺过程制成的，油润光亮带皱褶，外呈嫩黄，内显莹白，甘香嫩滑、爽口带韧的鱼糜制品。

4 保护范围

限于原国家质量监督检验检疫总局2010年第15号公告批准的范围，即广东省罗定市现辖行政区域，见附录A。

5 鲮鱼养殖技术

5.1 环境条件

水源充足，进排水方便，无污染。适宜生长温度为15℃~30℃，pH值为6.5~7.8。池塘底质为壤土或含红石底质，水深1.5 m~2.5 m。水质应符合GB 11607的规定。

5.2 池塘清整

按SC/T 1008的规定执行。

5.3 苗种培育

每年4月~8月，将性成熟的亲鱼进行人工催产孵化。孵化后，鱼苗生长至现腰点，第二天可放入苗种塘进行培育。

5.4 成鱼放养

鱼种达到5 g/尾~10 g/尾时，可放入成鱼塘，适宜与鲮、鳙、鳊鱼等混养，每1/15公顷放养2000尾~3500尾。

5.5 投喂

采用花生麸、豆饼、米糠等农家饲料或配合饲料投喂。

5.6 日常管理

每天黎明和傍晚巡塘，观察塘鱼活动情况和水色、水质变化情况。发现浮头或鱼病应及时处理。

5.7 生物调节

除适当混养不同水层和食性的其它鱼类外，可适量使用有益微生物制剂。

5.8 成鱼收获

长至125 g/尾~200 g/尾，即可收获。

5.9 鱼病防治

坚持以防为主、防治结合的原则，定期检查，发现鱼病及时诊断和治疗。防治用药应符合NY 5071的规定。

6 加工技术

6.1 主要原料

6.1.1 鲮鱼

选用按第5章要求养殖的鲮鱼，并应符合GB 2733的规定。

6.1.2 鸡蛋清

选用符合GB 2749规定的鲜鸡蛋，去除蛋黄，取其蛋清。

6.1.3 木薯淀粉

选用本地区新鲜木薯精制而成。木薯淀粉外观白色有光泽，具有其独特的气味，无异味，并应符合GB 31637的规定。

6.1.4 精制盐

应符合GB/T 5461的规定。

6.2 加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6.3 工艺要求

6.3.1 工艺流程

鲮鱼→取肉去皮清洗→粉碎→调配→油炸→凉制→包装。

6.3.2 取肉去皮清洗

鲜活鲮鱼取脊肉，再去皮后放入清水中漂洗、净血、沥干。

6.3.3 粉碎

将鱼肉粉碎至肉泥状，手抓腻滑为宜。

6.3.4 调配

按鱼肉500 g、鸡蛋清200 g、木薯淀粉150 g、精制盐15 g、生活饮用水250 g的比例调配均匀，制成肉胶后20分钟内下锅油炸。生活饮用水应符合GB 5749的规定。

6.3.5 油炸

将食用植物油加热到50℃~70℃时，将肉胶制成丸状放入锅，然后将油温缓慢加热至160℃~180℃，油炸至表皮呈嫩黄色，鱼腐膨胀为圆球状时出锅。食用植物油应符合GB 2716的规定。

6.3.6 凉制

鱼腐出锅后常温下摊凉，待油基本吸收，由硬转软即可。放凉后鱼腐收缩带皱褶。

6.3.7 包装

宜用真空袋塑封。

7 产品质量

7.1 感官指标

鱼腐色泽均匀，表皮为嫩黄色，内里为白色。观之表皮带有皱褶，闻之有独特的香味。入口甘香嫩滑，爽口带韧。

7.2 理化指标

应符合表 1 的规定。

表1 理化指标

项目	要求
单个重量/g	9~12
水分/%	30~35
蛋白质/%	6~13
脂肪/%	12~20
含盐量（以NaCl计）/%	≤3

7.3 安全卫生指标

应符合表 2 的要求。

表2 安全卫生指标

项目	要求
沙门氏菌	符合GB 29921规定的食品中致病菌限量的相应要求
金黄色葡萄球菌	符合GB 29921规定的食品中致病菌限量的相应要求
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤1.0
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.1
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.1
甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.5
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）/（g/kg）	≤1.0

7.4 净含量

应符合JJF 1070的规定。

8 试验方法

8.1 感官指标

取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。加热后，品其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 单个重量

用分辨率为 0.1 g 的天平进行称量，随机取 30 个样品的平均重量作为单个重量。

8.2.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

8.2.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

8.2.4 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

8.2.5 含盐量（以 NaCl 计）

按GB 5009.44的规定执行。

8.3 安全卫生指标

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10-2016第二法的规定执行。

8.3.3 铅（以 Pb 计）

按GB 5009.12的规定执行。

8.3.4 镉（以 Cd 计）

按GB 5009.15的规定执行。

8.3.5 无机砷（以 As 计）

按GB 5009.11的规定执行。

8.3.6 甲基汞（以 Hg 计）

按GB 5009.17的规定执行。

8.3.7 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

按GB 5009.28的规定执行。

8.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 产品组批

同原料、同工艺、同班次、同生产线生产的产品为一个批次。

9.2 抽样方案

出厂检验每批随机抽取2个以上独立包装，且样品总量不少于500 g，样品一式两份，供检验和复检备用。型式检验从不同批次产品中，随机抽取4个以上独立包装，且样品总量不少于1 kg，样品一式两份，供检验和复检备用。

9.3 出厂检验

9.3.1 检验项目为：感官指标、水分、净含量。

9.3.2 每批产品经检验合格后方可出厂。

9.4 型式检验

9.4.1 有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产一年以上，恢复生产时；
- c) 国家有关质量管理部门提出检验要求时。

9.4.2 型式检验项目为第7章规定的全部项目。

9.4.3 判定规则

检验结果完全符合本文件要求时，则判定为合格；若有指标不符合本文件要求时，允许复检，复检应加倍抽取独立包装样品，复检结果完全符合本文件要求时，则判定为合格，复检后如仍出现不合格项目，则判定为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存

10.1 标签和标志

10.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 地理标志产品专用标志使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的要求，地理标志产品保护范围内的生产者获得批准的，可在其生产的地理标志产品上使用地理标志产品专用标志。

10.2 包装

产品包装应清洁、干燥、严密、无破损。

10.3 运输

10.3.1 采用冷藏运输。

10.3.2 不得与有害、有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10.3.3 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

10.4 贮存

产品应冷藏贮存，两天内食用的贮存温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，长时间贮存的温度应在 0°C 以下。库房应设置有防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混贮。保质期4个月。

地方标准信息服务平台

附录 A

(资料性)

地理标志产品 罗定皱纱鱼腐保护范围

地理标志产品罗定皱纱鱼腐保护范围图见图A.1。



图A.1 地理标志产品 罗定皱纱鱼腐保护范围

参 考 文 献

- [1] GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- [2] 原国家质量监督检验检疫总局2010年第15号公告 关于批准对大泉源酒、镇湖刺绣、五城茶干、樟树吴茱萸、罗定皱纱鱼腐实施地理标志产品保护的公告
- [3] 国家知识产权局（2020）第354号 地理标志专用标志使用管理办法（试行）
-

地方标准信息服务平台