DB **湖 南 省 地 方 标 准**

DB 43/T XXXX—2021

即食鱼豆腐加工技术规程

（征求意见稿）

2021 - XX - XX 发布 2021 - XX -XX实施

湖南省市场监督管理局 发布

DB43/T XXXX—2021目 次

前 言

1 范围………………………………………………………………………………

2 规范性引用文件…………………………………………………………………

3 术语和定义……………………………………………………………………

4 基本要求…………………………………………………………………………

5 加工技术要点…………………………………………………

6 质量要求………………………………………………

DB43/T XXXX—2021

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别涉及专利的责任。

本标准由湖南省产商品质量检验研究院提出。

本标准起草单位： 湖南省产商品质量检验研究院，湖南盐津铺子食品有限公司 湖南金磨坊食品有限公司 中大检测（湖南）股份有限公司

本标准归口单位：湖南省食品标准化技术委员会

本标准起草人： 徐文泱 唐小兰 谭益升 吴高峰 孙军华 杨滔 梁锋 唐律 刘赛 方宣启

即食鱼豆腐加工技术规程

1 范围

本标准规定了即食鱼豆腐加工技术的术语和定义、原辅料要求和加工要求。本标准适用于即食鱼豆腐的生产加工。

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 14881  食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 36187  冷冻鱼糜

GB/T 22493 大豆蛋白粉

GB/T 5461 食用盐

GB/T 317 白砂糖

GB 15196  食品安全国家标准 食用油脂制品

GB 5749生活饮用水卫生标准

GB 2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 31637食品安全国家标准 食用淀粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 即食鱼豆腐

以冷冻鱼糜、大豆蛋白为主要原料，可添加或不添加其他辅料，经油炸卤制工艺加工而成，可在常温条件下储存、运输和销售，食用前无需二次加热的即食类食品。

3.2 斩拌

斩拌是将物料斩碎，拌均，使之达到细碎适当、混合均匀状态的过程。

4 基本要求

4.1 厂房和车间、设施和设备、卫生管理、生产过程的食品安全控制应符合GB 14881的规定。

4.2 原料

4.2.1 冻鱼糜

应符合GB/T 36187的规定。

4.2.2 大豆分离蛋白

应符合GB/T 22493的规定。

4.2.3 食用盐

应符合GB 5461的规定。

4.2.4 白砂糖

应符合GB 317的规定。

4.2.5 食用油

应符合GB 15196的规定。

4.2.6 加工用水和制冰用水

应符合GB 5749的规定。

4.2.7 食品添加剂

应符合GB2760的规定。

4.2.8 变性淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.2.9 生产用水

4.2.10 香辛料

5 加工技术要点

5.1 工艺流程

原料预处理→斩拌→成型→切片→油炸→调味→包装→灭菌

5.2 原料处理

 原料冷冻鱼糜应控制在-18℃以下，冷冻原料需解冻后使用。对原料进行必要的修整和分割，以符合实际加工需求。

5.2斩拌

 将原辅料混合后进行斩拌。

5.3 成型蒸煮

 将鱼糜蒸煮，出箱后冷却。

5.4 切片油炸

切块按照先进先出原则，选择合适的油炸温度和时间，冷却待用。

5.5 调味

 根据需求加入食品添加剂或香精香料进行调味，所添加的食品添加剂应符合GB 2760的规定。

5.6 包装杀菌

 对产品进行真空包装后灭菌。

6 质量要求

质量指标按附录A执行。

7 检测方法

7.1 感官指标包括状态、色泽、气味、杂质等，取适量样品置于洁净的白色盘内，在自然光下观测色泽、状态和杂质，闻其气味。

7.2 水分测定按照 GB 5009.3 食品中水分的测定执行

7.3 灰分测定按照GB 5009.4 食品中灰分的测定执行

7.4沙门氏菌测定按GB 4789.4

7.5 副溶血性弧菌按GB 4789.7

7.6 金黄色葡萄球菌按GB 4789.10

7.7 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

7.8 污染物限量应符合GB 2762的规定。

7.9 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

13.10 生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

附录A

（规范性附录）

质量要求

A.1 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 |
| 组织状态 | 呈块状或条状，组织紧密有弹性 | 在自然光下，观察外观、色泽、杂质，嗅其气味、品其滋味 |
| 色泽  | 呈浅黄、棕黄或棕褐色 |
| 气味滋味 |  具有该产品应有的滋味与气味，无异味 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质。 |

A.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分/( g/100g) | ≤80 | GB 5009.3 |
| 蛋白质/( g/100g) | ≥6.0 | GB 5009.4 |

A.3 致病菌限量

 表3 致病菌限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案及限量 | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 沙门氏菌/25g | 5 | 0 | 0 |  | GB 4789.4 |
| 副溶血性弧菌MPN/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.7 |
| 金黄色葡萄球菌CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB4789.10第二法 |

A.4真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

A.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

A.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

A.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。