

ICS 67.120.30

CCS B50

# T/DZHCP

儋州市团体标准

T/DZHCP 0002—2022

## 儋州红鱼干

2022 - 07 - 23 发布

2022 - 08 - 01 实施

儋州市海产品加工协会 发布

## 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。

本文件由儋州市海产品加工协会提出。

本文件由儋州市海产品加工协会归口。

本文件起草单位：海南智行科技服务有限公司，儋州市海产品加工协会，海南云智检质量技术服务有限公司。

本文件主要起草人：吴毓炜，周建宇，吉翠婷，王建强，尚洁，黄健泓，陈川广。

# 儋州红鱼干

## 1 范围

本标准规定了儋州红鱼干的术语和定义、自然环境、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于那大镇、和庆镇、南丰镇、大成镇、雅星镇、兰洋镇、木棠镇、海头镇、峨蔓镇、三都镇、王五镇、白马井镇、光村镇、中和镇、排浦镇、东成镇、新州镇经捕捞、晒干、腌制而成的红鱼干产品。

## 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/T191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 30891 水产品抽样规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 儋州红鱼干

以产于海南省儋州市境内北部湾海域的椭圆形、稍侧扁，体长20cm~40cm，体重2kg~4kg（最大约15kg），头较大、体披中大栉鳞、侧线完全与背缘平行、眼间隔宽而突起、全身红色的红鳍笛鲷为原料，用盐腌制晒干而成的海鲜制品。

## 4 自然环境

儋州市主要渔场为北部湾渔场，地势中高周低，呈覆盆状，河流向四周放射入。该海域将陆地上大量的腐植质冲入海中，水质肥沃，饵料丰富，近海底质以泥及泥沙为多，适宜鱼类繁衍生长。红鱼生活在该海域水深50~90米处，以掠食小型鱼类、甲壳类小型生物为主食，各种鱼类及特有的海域环境为红鱼的繁殖及生长提供了良好的生长环境。

## 5 技术要求

### 5.1 感官要求

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有红鱼干应有的金黄色。
组织形态	鱼体完整，组织较紧密、平整，软硬适度。
滋味及气味	具有红鱼干应有的咸香味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

## 5.2 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 50.0
灰分, g/100g	≤ 16.0
蛋白质, g/100g	≥ 15.0
脂肪, g/100g	≤ 12.0
食盐（以氯化钠计）, g/100g	≤ 17.0
铅, mg/kg	≤ 1.0

## 5.3 安全指标

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 兽药残留量应符合 GB 31650 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，观察其色泽、组织形态，并嗅其气味，品其滋味。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

#### 6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

#### 6.2.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

#### 6.2.5 氯化钠

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 6.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

## 7 检验规则

## 7.1 委托检验

每年委托第三方检验机构检验。

## 7.2 型式检验

产品型式检验的项目包括本文件要求的全部项目。正常生产时，应满足至少一年一次，如有下列情形之一，也应进行型式检验：

- a) 红鱼生活环境污染或改变时，可能会影响红鱼的质量时；
- b) 红鱼腌制时用到的辅料改变时；
- c) 出厂检验和型式检验有较大差异时；
- d) 食品安全监管部门要求进行型式检验时。

## 7.3 判定规则

7.3.1 型式检验结果符合本标准要求，判为合格品。

7.3.2 若检验结果有指标不合格，可以加倍抽样对不符合项目复检，复检结果若仍不合格，即判为不合格品，不得出厂。

## 8 标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标志

标识应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 包装

包装材料应符合食品卫生标准规定，应洁净、无毒、无味。包装牢固，密封好，无渗漏。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防晒，防止挤压，不得与有毒有害、有异味的物品混运。

### 8.4 贮存

应贮存于清洁、干燥、通风、阴凉处，防鼠防虫，防止与有害物质混放。

---