ICS 67.120.30

中国轻工业联合会 发布

20XX-XX-XX实施

20XX-XX-XX发布

虾滑

Shrimp paste

（征求意见稿）

T/CNLIC XXXX-202\*

团体标准

CCS X 20

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。

本文件由中国轻工企业投资发展协会提出。

本文件由中国轻工业联合会归口。

本文件主要起草单位：北海逮虾记食品有限公司。

本文件参加起草单位：北海玖嘉久食品有限公司、锅圈供应链（上海）有限公司、北海市东圆海港食品有限公司、北京工商大学、SGS通标标准技术服务有限公司、农业农村部食物与营养发展研究所、海底捞国际控股有限公司、北京首采运通电子商务有限责任公司、盒马（中国）有限公司、北京京东世纪信息技术有限公司、中轻食品工业管理中心、全国食品工业标准化技术委员会、中国轻工企业投资发展协会。

本文件起草人：……

本文件为首次发布。

虾滑

**1 范围**

本文件规定了虾滑的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于虾滑的生产、检验和销售。

**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/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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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**

虾滑 Shrimp paste

以对虾科（*Penaeidae*）、长额虾科（*Pandalidae*）、长臂虾科（*Palaemonidae*）的整虾或虾仁为主要原料，配以辅料，经调味、斩拌、打浆、速冻（产品中心温度＜-18℃）等工艺加工而成的虾肉颗粒含量不低于20%的产品。

**3.2**

速冻 Quick frozen

采用专业设备，将预处理的产品在低于-30℃的环境下，迅速通过其最大冰晶区域，使被冻产品的热中心温度达到-18℃以下的冻结方法。

**注：**“热中心”系指产品（一个包装或一种食品）内部在冻结过程终了时温度最高的一点。

**4 要求**

**4.1 原辅料要求**

鲜、冻鱼虾应符合GB 2733的要求。其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

**4.2 感官要求**

应符合表1的规定。

**表1 感官要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色 泽 | 具有本品固有的色泽，无红变 |
| 组织形态 | 肉质紧密细腻、无松散，呈均匀肉泥状，可见虾肉颗粒，无腐败现象 |
| 气 味 | 具有本品固有的气味，无异味 |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来杂质 |
| 熟制试验 | 具有本品固有的香味，组织饱满有弹性，滋味鲜美 |

**4.3 理化指标**

应符合表2的规定。

**表2 理化指标**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | 要求 | | |
| 特级（特级） | 优级（一级） | 一级（合格） |
| 虾肉颗粒含量，% | ≥ | 75 | 50 | 20 |
| 蛋白质，g/100 g | ≥ | 9.0 | | |
| 挥发性盐基氮，mg/100 g | ≤ | 20 | | |

**4.4 污染物限量**

应符合GB 2762的规定。

**4.5 农药残留限量和兽药残留限量**

4.5.1 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.5.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

**4.6 食品添加剂**

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

**4.7 生产加工过程**

应符合GB 14881的规定。

**~~4.8 净含量~~**

~~产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。~~

**5 试验方法**

**5.1 感官要求**

取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘内，在充足的自然光线下，观察色泽和组织形态，嗅其气味，检查有无明显可见异物；另取适量样品解冻，拌成丸子状，沸水煮3 min～5 min，再次观察色泽、组织状态，并嗅（品）其味。

**5.2 虾肉颗粒含量**

5.2.1 分析步骤

取解冻后样品1000 g（精确至0.01 g），过30目标准筛（孔径0.600 mm），标准筛预先称重，用水清洗筛网直至无正常视力可见除虾颗粒以外的任何物质，45°倾斜筛网，静置沥水5 min，称重。

5.2.2 结果计算

样品的虾肉颗粒含量*X*1按式（1）计算：

……………………………………………（1）

式中：

*X*1——样品的虾肉颗粒含量，%；

*m*——称取样品的质量，单位为克（g）；

*m*1——过筛后最终残留物和标准筛的总质量，单位为克（g）；

*m*2——标准筛的质量，单位为克（g）。

计算结果保留一位小数。

**5.3 蛋白质**

取解冻后样品，按GB 5009.5规定的方法测定。

**5.4** **挥发性盐基氮**

取解冻后样品，按GB 5009.228规定的方法测定。

**6 检验规则**

**6.1 组批与抽样**

以同一批原料、同一配方、同一生产线连续生产的产品为一批。抽样方法按GB/T 30891执行。

**6.2 检验分类**

6.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，由单位质量检验部门执行。检验项目为：感官、虾肉颗粒含量、蛋白质、挥发性盐基氮。检验合格签发合格证明，产品凭合格证明出入库或出厂。

6.2.2 型式检验

检验项目为本文件中规定的全部项目。正常生产时，每半年至少检验1次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

1. 停产6个月以上，恢复生产时；
2. 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
3. 国家行政主管机构提出进行型式检验要求时；
4. 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

**6.3 判定规则**

6.3.1 检验项目全部符合本文件要求，则判该批产品为合格品。

6.3.2 检验项目中若有1项或2项指标不符合本文件要求，允许加倍抽样复检一次，以复检结果为准。复检结果符合本文件要求，则判该批产品为合格品；复检仍有指标不符合本文件要求，则判该批产品为不合格品。

6.3.3 检验项目中若有3项或3项以上指标不符合本文件要求，则判该批产品不合格。

6.3.4 食品安全要求项目不得复验。

**7**  **标志、包装、运输、贮存**

**7.1 标志**

7.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，并应标明食用方法。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

**7.2 包装**

食品内包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，外包装用纸箱应符合GB/T 6543的要求。包装应牢固，不得与有异味物品混装。

**7.3 运输**

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

7.3.2 产品在运输过程中应轻拿轻放，防雨、防潮、防晒、防虫，不得靠近或接触有腐蚀性的物质，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.3 应用冷藏或保温车船运输，装运前厢（箱）体温度≤－10℃，运输过程中保持温度不高于－15℃。

**7.4 贮存**

7.4.1 不同批次的产品应分别存放，与地面距离不少于10 cm，与墙壁距离不少于30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.2 产品应贮藏于清洁、卫生、无异味的仓库内，不能与有毒，有污染的物品混贮。

7.4.3 产品应在-18℃以下贮存。

**~~8 销售~~**

~~产品应在≤-15℃低温陈列柜或其他贮存环境内带预包装销售。~~