

DBS35

福建省地方标准

DBS35/ 007—2022

食品安全地方标准 佛跳墙

2022-06-02 发布

2022-07-02 实施

福建省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由福建省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：福州聚春园集团有限公司、福建海文铭海洋科技发展有限公司、福州市食品药品审评中心、福建龙翔水产食品有限公司、福州日兴水产食品有限公司、晨洛（福州）食品有限公司、福建省食品工业协会、福建省标准化研究院、福建农林大学食品科学学院。

本标准主要起草人：王茂玲、王跃、欧于斌、何明祥、李祥勇、潘邦翔、赵若魁、施勇强、江铭福、肖华坚、梁静、郭泽滨、檀巧斌、林辉、林玉明。

食品安全地方标准

佛跳墙

1 范围

本标准规定了佛跳墙的术语和定义、产品分类、质量等级、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于佛跳墙的生产、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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 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 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
 GB 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 GB/T 13662 黄酒
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31602 食品安全国家标准 干海参
 GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 SC/T 3207 干贝
 SC/T 3219 干鲍鱼
 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第75号(2005) 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

佛跳墙

以鲍鱼、海参、鱼胶、干贝和/或其他动物性水产品及其制品为主要原料，添加或不添加食用菌及其制品、肉及肉制品、蛋类，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，不添加植物蛋白、防腐剂、食品用香精香料，经原料处理、烹调、包装等工序制成的产品。

3.2

高汤

以畜禽产品为原料，添加其他原料，不得添加食品用香精香料，经原料处理、熬煮、过滤等工序制成的汤汁。

4 产品分类

4.1 速冻佛跳墙

以鲍鱼、海参、鱼胶、干贝和/或其他动物性水产品及其制品为主要原料，添加或不添加食用菌及其制品、肉及肉制品、蛋类，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，不添加植物蛋白、防腐剂、食品用香

精香料，经原料处理、烹调、包装、速冻等工序制成的生制产品。

4.2 熟制佛跳墙

以鲍鱼、海参、鱼胶、干贝和/或其他动物性水产品及其制品为主要原料，添加或不添加食用菌及其制品、肉及肉制品、蛋类，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，不添加植物蛋白、防腐剂、食品用香精香料，经原料处理、烹调、包装、熟制等工序制成的产品。

5 质量等级

5.1 特级

以干鲍鱼、优质干海参（干刺参）、鱼胶、优质干贝（瑶柱）、蹄筋、花菇为原料，添加或不添加鸽蛋、羊肚菌、目鱼、鱼唇、鳖裙，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，经加工制成的产品。

5.2 一级

以鲜（冻）鲍鱼、优质海参（刺参）、鱼胶、干贝、蹄筋、花菇为原料，添加或不添加蛋类、杏鲍菇、目鱼、鱼唇、螺肉、猪肚，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，经加工制成的产品。

5.3 二级

以鲜（冻）鲍鱼、海参、鱼胶、干贝、香菇为原料，添加或不添加蹄筋、蛋类、杏鲍菇、白灵菇、羊肚菌、草菇、鱿鱼、鱼唇、螺肉、猪肚、猪蹄，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，经加工制成的产品。

5.4 三级

以鲜（冻）鲍鱼、海参、鱼胶、干贝为原料，添加或不添加蹄筋、蛋类、香菇、杏鲍菇、草菇、花菇、鱿鱼、鱼唇、螺肉，佐以高汤、黄酒、调味料和其他原料，经加工制成的产品。

6 技术要求

6.1 原料要求

6.1.1 鲜（冻）鲍鱼、海参、刺参、目鱼、鱿鱼、螺肉、鳖裙等动物性水产品

应符合 GB 2733 的要求。

6.1.2 干鲍鱼

应符合 SC/T 3219 的要求。

6.1.3 干海参、干刺参

应符合 GB 31602 的要求。

6.1.4 干贝、瑶柱

应符合 SC/T 3207 的要求。

6.1.5 鱼胶、鱼唇等动物性水产制品

应符合 GB 10136 的要求。

6.1.6 花菇、香菇、杏鲍菇、白灵菇、羊肚菌、草菇等食用菌及其制品

应符合 GB 7096 的要求。

6.1.7 蹄筋、猪肚、猪蹄等畜禽产品

应符合 GB 2707 或相应的安全标准和相关规定的要求。

6.1.8 鸽蛋等蛋类

应符合 GB 2749 的要求。

6.1.9 黄酒

应符合 GB/T 13662 的要求。

6.1.10 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

6.1.11 调味料、其他原料

应符合相应的安全标准和相关规定，不得添加植物蛋白。

6.2 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
	特级	一级	二级	三级	
色泽	汤色呈棕褐色，色泽均匀		汤色呈棕褐色或黄色，色泽均匀		取适量样品按包装标签上标明的食用方法加热或熟制，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，观察色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。另取样品，按照 GB/T 10786 中 4.2.2 规定的方法沥干内容物，用感量 0.1g 的电子秤分别检测主要固形物的规格
滋味、气味	滋味鲜美，荤香浓郁，高汤味鲜，有酒香味，无异味、无酸败味		滋味鲜美，高汤味鲜柔顺，无异味、无酸败味		
组织形态	汤汁均匀，固形物（除优质干贝外）形态完整，其中，鲍鱼 ≥ 15.0 克/粒，刺参 ≥ 15.0 克/粒，鱼胶 ≥ 8.0 克/块，优质干贝 ≥ 8.0 克/粒	汤汁均匀，固形物（除干贝外）形态完整，其中，鲍鱼 ≥ 13.0 克/粒，刺参 ≥ 10.0 克/粒，鱼胶 ≥ 6.0 克/块，干贝 ≥ 6.0 克/粒	汤汁均匀，固形物（除干贝外）形态较完整，其中，鲍鱼 ≥ 10.0 克/粒，海参 ≥ 10.0 克/粒，鱼胶 ≥ 6.0 克/块，干贝 ≥ 4.0 克/粒	汤汁均匀，固形物（除干贝外）形态尚完整，允许为切块，其中，鲍鱼 ≥ 3.5 克/粒（块），海参 ≥ 3.0 克/粒（块），鱼胶 ≥ 3.0 克/块，干贝 ≥ 1.0 克/粒	
杂质	无正常视力可见外来异物				

6.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法	
	特级	一级	二级	三级		
固形物, %	≥	40.0		30.0	GB/T 10786	
蛋白质, g/100 g	≥	10.0	8.0	6.0	4.0	GB 5009.5
脂肪, g/100 g	≤	2.5		4.5	GB 5009.6	
羟脯氨酸, %	≥	0.40		0.15	GB/T 9695.23	
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100 g	≤	0.25			GB 5009.227	
挥发性盐基氮 ^a , mg/100 g	≤	30			GB 5009.228	
^a 仅适用于速冻佛跳墙产品。						

6.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
^a 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

6.5 农药残留限量和兽药残留限量

6.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6.5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 和国家有关规定。

6.6 微生物限量

熟制佛跳墙微生物限量应符合表4的规定。

表4 熟制佛跳墙微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25 g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

6.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法检验。

6.8 食品添加剂

6.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.8.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定,不得添加防腐剂、食品用香精香料。

7 生产加工过程的卫生要求

7.1 速冻佛跳墙生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881、GB 31646的规定。

7.2 熟制佛跳墙生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881、GB 20941的规定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一投料、同一品种、同一班次生产的的产品为一批次。

8.2 产品出厂

每批产品必须按本标准规定的方法检验合格后方准出厂。

8.3 抽样

每批产品按生产批次及数量比例依据国家规定的方法随机抽样,抽样数量应满足检验要求。

8.4 检验分类

8.4.1 出厂检验项目

8.4.1.1 速冻佛跳墙:感官要求、净含量、固形物、过氧化值。

8.4.1.2 熟制佛跳墙:感官要求、净含量、固形物。

8.4.2 型式检验项目

型式检验项目为本标准所规定的全部项目,一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时;
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时;
- d) 产品质量出现明显波动时;
- e) 食品安全监管机构提出要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,则判定该批产品为合格品。

8.5.2 如果微生物限量不合格，则判定该批产品不合格。

8.5.3 检验结果中，除微生物限量外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

9 标签和标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签和标志

产品预包装标签和标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并注明食用方法，速冻佛跳墙应标明速冻、生制，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料为陶瓷坛、复合塑料袋或铝箔袋，应分别符合 GB 4806.4、GB 4806.7、GB 4806.9 的要求。包装封口应严密、牢固、无破损。

9.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

9.3 运输

9.3.1 运输车辆应保持清洁，产品不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

9.3.2 速冻佛跳墙运输冷冻车车厢内温度应控制在 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。

9.3.3 熟制佛跳墙运输冷藏车车厢内温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于清洁、卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

9.4.2 速冻佛跳墙应贮存于 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷冻库内，温度波动应控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 内。

9.4.3 熟制佛跳墙应贮存于 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库内或 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 的冷冻库内。

9.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，速冻产品的保质期为12~18个月；熟制产品在冷藏时保质期为2~5天，在冷冻时保质期为3~6个月。