

团 体 标 准

T/SZS 2314—2024

代替 T/SZS 2314—2019

供深食品 多宝鱼

Shenzhen quality food—Turbot

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替T/SZS 2314—2019《供深食品 多宝鱼》，与T/SZS 2314—2019相比，主要变化如下：

- 增加了感官要求；
- 增加了理化要求；
- 修订了安全要求；
- 增加了检验规则、标签、包装、运输和贮存；

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市深圳标准促进会。

本文件主要起草人：

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2314—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 多宝鱼

1 范围

本文件规定了供深食品 多宝鱼的术语和定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存和运输。

本文件适用于多宝鱼的鲜鱼、活鱼。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 842 绿色食品 鱼
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- T/SZS 1310 供深食品 鲜、冻动物性水产品质量安全基础要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官要求

多宝鱼的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	来源
鱼体	体态匀称无畸形，鱼体完整，无破肚，肛门紧缩	NY/T 842

项目	要求	来源
鳃	鳃丝清晰，呈鲜红色，黏液透明	NY/T 842
眼球	眼球饱满，角膜清晰	
体表	呈鲜鱼固有色泽，花纹清晰；有鳞鱼鳞片紧密，不易脱落，体表黏液透明，无异臭味	
组织	肉质有弹性，切面有光泽、肌纤维清晰	
气味 ^a	体表和鳃丝无异味	
水煮实验	具有鲜海水鱼固有的乔味，口感肌肉组织紧密、有弹性，滋味鲜美，无异味	
^a 气味评定时，撕开或用刀切开鱼体的 3 处~5 处，嗅气味后判定。		

4.2 理化要求

多宝鱼的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求	来源
挥发性盐基氮, mg/100g	一般鱼类≤ 15, 板鳃鱼类≤ 40	NY/T 842
组胺, mg/100g	≤ 30	

4.3 安全要求

多宝鱼的安全要求应符合T/SZS 1310的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 检验规则

应按照文件第4章所确定的项目进行检验。其他要求按NY/T 1055的规定执行。抽样按GB/T 30891的规定执行。在光线充足，无异味的的环境条件下，按要求逐项检验。

7 标签和标识

按 GB 7718 的规定执行。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

包装应符合NY/T 658的要求，活鱼可用环保材料桶、箱、袋充氧等或采用保活设施；鲜海水鱼应装于无毒、无味、便于冲洗的鱼箱或保温鱼箱中，确保鱼的鲜度及鱼体的完好。在鱼箱中需放足量的碎冰，让水体温度维持在0℃~4℃。

8.2 储存和运输

按NY/T 1056的规定执行。暂养箱运输水应符合NY/T 391的要求。

深圳市深圳标准促进会团体标准