



412699S-2017



安阳红派食品有限公司企业标准

Q/AHS 0001S-2017

湘味卤鱼

2017-11-16 发布

2017-11-16 实施

安阳红派食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳红派食品有限公司提出。

本标准由安阳红派食品有限公司起草。

本标准主要起草人：臧文娟。

H N

Q B

湘味卤鱼

1 范围

本标准规定了湘味卤鱼的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以鲤鱼、鳊鱼、长目鱼、草鱼、公干鱼中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、辣椒、味精、食用盐、酱油、食醋，经大豆油炸制（或不炸制）、卤制（加水）、定量包装、杀菌等工艺制成的湘味卤鱼。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 鲤鱼、鳊鱼、长目鱼、草鱼、公干鱼应符合 GB2733 的规定。
- 2.1.4 鲤鱼、鳊鱼、长目鱼、草鱼、公干鱼的干制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 的规定
- 2.1.10 食醋应符合 GB/T 18187 的规定

2.2 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	试验方法
性状	湘味炸卤鱼：呈该品种应有的形状，条块均匀或形态周正、整齐不杂乱，组织致密，较易撕裂、较干爽、咀嚼较干。	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	湘味卤鱼：呈该品种应有的形状，条块均匀或形态周正、整齐不杂乱，组织致密，易撕裂，咀嚼软硬适度。	
色泽	具有该品种固有的色泽、色泽相对一致	
气味、滋味	湘味炸卤鱼：具有该品种应有的油炸香气与卤制滋味，有回味，咸淡适中，香辣协调，无异味	
	湘味卤鱼：具有该品种应有的熏烤香气与卤制滋味，有回味，咸淡适中，香辣协调。无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
食用盐 (NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价 ¹ (以脂肪计) (KOH) mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) g/100g	≤ 0.25	GB 5009.6 索氏提取法 GB 5009.227
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注1: 此项指标仅限于湘味炸卤鱼		
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌, MPN/25g	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 相关规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、食用盐、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲤鱼、鲢鱼、长目鱼、草鱼、公干鱼中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、辣椒、味精、食用盐、酱油、食醋，经大豆油炸制（或不炸制）、卤制（加水）、定量包装、杀菌等工艺制成的湘味卤鱼。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 20941《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》和 GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳红派食品有限公司

2017年10月14日