



412663S-2017



郑州龙润食品有限公司企业标准

Q/ZLRS 0001S-2017

风味鱼制品

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

郑州龙润食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由郑州龙润食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州龙润食品有限公司。

本标准主要起草人：李世芬、霍庆宾。

H N

Q B

风味鱼制品

1 范围

本标准规定了风味鱼制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以海水鱼（鳕鱼、鱼排、凤尾鱼）为原料，经大豆油油炸后，拌入经高温熬制后的山梨酸钾、天然胡萝卜素和麦芽糖浆，最后辅以食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、芝麻，经搅拌、分装、包装而成的即食风味鱼制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 海水鱼（鳕鱼、凤尾鱼）应符合 GB/T 18108、GB/T 18109 和 GB2733 的规定。
- 2.1.2 鱼排应符合 Q/CXS 0004S-2015 的规定，见附录 A。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 孜然应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 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	块状，大小基本一致，组织细腻、筋道	从样品中取出1袋，倒入一洁净白色瓷盘中，用手触摸其弹性和组织结构，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
色泽	呈浅黄色或褐黄色，色泽均匀一致，有光泽，无焦生现象	
气味	具有油炸后鱼应有的香气，无异味	
滋味	味感纯正，咸淡适中	
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	试验方法
水分，%	≤ 16.0	GB 5009.3
脂肪，g/100g	≥ 10.0	GB 5009.6

食盐（以NaCl计），g/100g	≤	12.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）KOH，mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

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	5×10 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/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10（第二法）

a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。

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《定量包装商品计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 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、净含量、水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录A:

Q/CXS

青岛晨星食品有限公司企业标准

Q/CXS 0004S-2015

香酥鱼排

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章

备案号 3702 0186 S- 2015

有效期 2015年4月28日至2018年4月27日

2015-05-10 发布

2015-05-15 实施

青岛晨星食品有限公司 发布

Q/CXS 0004S-2015

香酥鱼排

1 范围

本标准规定了香酥鱼排的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜或冷冻的海鱼加工的副产品鱼排骨为原料，以白砂糖、味精为辅料，添加山梨酸钾、双乙酸钠食品添加剂，经漂洗、调味、摆片、烘烤等工序制成的香酥鱼排。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.123 食品中铬的测定

GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 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/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准

GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠

GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

Q/CXS 0004S-2015

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

SC/T 3016 水产品抽样方法

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第102号[2007]《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 鱼排骨

应符合GB 2733规定的冰鲜鱼或冻鱼加工后的鱼排骨。

3.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

3.1.3 味精

应符合GB/T 8967的规定。

3.1.4 白砂糖

应符合GB 317的规定。

3.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

3.1.6 双乙酸钠

应符合GB 25538的规定。

3.1.7 山梨酸钾

应符合GB 13736的规定。

3.2 生产工艺

原料→漂洗→调味→摆片→烘干→摘片→烘烤→成品→包装→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	呈黄色或淡褐色，表面有光泽、半透明，允许鱼鳍根部具有天然色
滋味与气味	滋味鲜美，咸甜适中，具有鱼排的特有香味，无异味
组织	组织紧密，软硬适度，有嚼劲
形态	条形基本完好、平整，允许有少量碎块
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 20
盐分(以NaCl计)/(g/100g)	2.5-6.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 2.0
无机砷/(mg/kg)	≤ 1.0

Q/CXS 0004S-2015

甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.5
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	130
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.6
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1
苯并(a)芘 ^a /(μg/kg)	≤	5.0
N-二甲基亚硝胺(μg/kg)	≤	4.0
多氯联苯 ^a /(mg/kg)	≤	0.5

^a以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目		指 标		
菌落总数/(CFU/g)	≤	30000		
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30		
采样方案及限量(若非制定,均以/25g表示)				
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

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。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 27304 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

将试样平摊于白搪瓷盘内,在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,用眼、鼻、口、手等感觉器官按 3.3 的规定对产品的感官指标进行逐项检验。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 盐分

按 SC/T 3011 规定的方法测定。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

Q/CXS 0004S-2015

6.2.4 无机砷

按GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.5 苯并(a)芘

按GB/T 5009.27 规定的方法测定。

6.2.6 铬

按GB/T 5009.123 规定的方法测定。

6.2.7 N-二甲基亚硝胺

按GB/T 5009.26 规定的方法测定。

6.2.8 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定的方法测定。

6.2.9 甲基汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

6.2.10 酸价、过氧化值

按GB/T 5009.37规定的方法测定。

6.2.11 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

6.3.3 致病菌(沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌)

分别按GB 4789.4、GB 4789.7和GB 4789.10规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

7.1.1 同一原料来源、同一生产线、同一天加工的同一品种为一批。

7.1.2 生产不稳定或批量过大时,可组成为若干批。

7.2 抽样方法

7.2.1 感官、净含量、理化指标:按SC/T 3016的规定执行。

7.2.2 微生物指标:在提交的产品中随机抽取三箱,从每箱中随机收取未打开包装的产品1袋~3袋,抽取不低于250g的样品作为微生物指标检验试样。

7.2.3 供感官、理化、微生物指标检验的样品分成两份,1份检验,1份备样。

7.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官要求、净含量、水分、盐分、大肠菌群、菌落总数。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

Q/CXS 0004S-2015

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 感官指标或理化指标如出现不合格项，可在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。产品销售标志按GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》规定的方法执行。

8.2 包装

8.2.1 销售包装：封口严密、不得漏气。

8.2.2 运输包装：上下用封箱带粘牢，封箱平整、牢固。

8.2.3 一定数量的产品组成一箱，排列整齐，箱内应随带产品合格证。

8.2.4 内包装应符合GB 9687的规定，外包装应符合GB/T 6543的规定。

8.3 贮存

8.3.1 贮存仓库应清洁、干燥、阴凉通风、无鼠虫害。如需低温贮存的产品，应有低温设备，并应有温度、湿度记录。

8.3.2 底层成品应用地隔板垫起，离地10cm以上，离墙20cm以上，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

8.3.3 产品不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓库存放。

8.4 运输

运输工具应用清洁卫生的车辆，运输中严防日晒雨淋，不应靠近或接触潮湿、有腐蚀性和有毒有害的物质。

8.5 保质期

本产品常温下贮存，保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以海水鱼（鳕鱼、鱼排、凤尾鱼）为原料，经大豆油油炸后，拌入经高温熬制后的山梨酸钾、天然胡萝卜素和麦芽糖浆，最后辅以食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、芝麻，经搅拌、分装、包装而成的即食风味鱼制品。

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 16565《油炸小食品卫生标准》和 GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》的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。

郑州龙润食品有限公司

2017年10月16日