



411676S-2017



河南宸鑫食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2017

---

# 风味鱼制品

2017-07-24 发布

2017-07-24 实施

---

河南宸鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按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。

本标准由河南省宸鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘乾、刘优。

H N

Q B

# 风味鱼制品

## 1 范围

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

本标准适用于以冰鲜或冷冻的（泥鳅、小黄鱼、鲢鱼、黄花鱼、丁香鱼、磨刀鱼）为主要原料、添加大豆色拉油、食盐、料酒、白砂糖、味精、香辛料（麻椒、花椒，辣椒、八角、茴香、丁香）、番茄酱、食用香精（烟熏味）、食品添加剂（山梨酸钾、双乙酸钠），经预处理、清洗、腌制、油炸、卤制调味、冷却、包装、高温灭菌、冷却、包装加工而成的制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 鲢鱼应符合GB 2733和SC/T 3108的规定。
- 2.1.2 泥鳅应符合GB 2733的规定。
- 2.1.3 小黄鱼和黄花鱼应符合GB 2733和SC/T3101的规定。
- 2.1.4 丁香鱼应符合GB 2733的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.8 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.9 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.11 食用香精（烟熏味）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.12 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.13 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合GB/T 30382和GB 10465的规定。
- 2.1.15 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.17 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.18 花椒和麻椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.19 磨刀鱼应符合GB 2733的规定。
- 2.1.20 大豆色拉油应符合LS/T3226和GB/T 17756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	固态，具有该产品应有的性状	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色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈微黄油炸色	
气、滋味	具有该产品特有的气味，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	试验方法
水分，%	≤ 60	GB 5009.3
盐分（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	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	≤ 0.5	GB 5009.28
双乙酸钠，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.277
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 (第二法)
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《定量包装商品计量检验规则》的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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的要求, 污染物限量应符合GB 2762的要求, 兽药残留应符合国家相关标准的规定。

## 编制说明

风味鱼制品以冰鲜或冷冻的（泥鳅、小黄鱼、鲢鱼、黄花鱼、丁香鱼、磨刀鱼）为主要原料、添加大豆色拉油、食盐、料酒、白砂糖、味精、香辛料（麻椒、花椒，辣椒、八角、茴香、丁香）、番茄酱、食用香精（烟熏味）、食品添加剂（山梨酸钾、双乙酸钠），经预处理、清洗、腌制、油炸、卤制调味、冷却、包装、高温灭菌、冷却、包装加工而成的制品。

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 10136《食品国家安全标准 动物性水产品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南省宸鑫食品有限公司

2017年06月26日