



411855S-2017



洛阳市得水食品有限公司企业标准

Q/LDS 0001S-2017

风味鱼肉制品

2017-08-14 发布

2017-08-14 实施

洛阳市得水食品有限公司 发布

Q/LDS

洛阳市得水食品有限公司企业标准

Q/LDS 0001S-2017

H N

风味鱼肉制品

Q B

2017-07-18 发布

2017-08-01 实施

洛阳市得水食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由洛阳市得水食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任泓君。

H N

Q B

风味鱼肉制品

1 范围

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

本标准适用于以淡水鱼（鲫鱼、草鱼、鲢鱼、鲤鱼、青鱼）、海水鱼（小黄鱼、扒皮鱼）为主要原料，经预处理（清洗）、盐渍（食用盐）、干燥、分割、调理[以大豆油、白砂糖、蜂蜜、芝麻（粉碎）、黄酒、冰醋酸（醋精）、花椒、辣椒（粉碎）、泡椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、孜然（粉碎）、八角、姜、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（麻辣专用粉、大蒜粉末香精、生姜粉香精、鲜倍精、麻辣香膏、浓香麻辣油、肉味香精、熏味香精）和辣椒油树脂为辅料]、晾干、油炸（大豆油）、真空包装、高温杀菌制成的风味鱼肉制品。

2、技术要求

2.1 原辅材料

- 2.1.1 鲜（冻）淡水鱼（鲫鱼、草鱼、鲢鱼、鲤鱼、青鱼）、鲜（冻、干）海水鱼（小黄鱼、扒皮鱼）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.8 干辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.9 泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 肉味香精、熏味香精、麻辣专用粉、大蒜粉末香精、生姜粉香精、鲜倍精、麻辣香膏、浓香麻辣油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.14 姜符合 NY/T 1193、GB 2762、GB2763 规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.17 白胡椒（粉碎）应符合 GB/T 7900、GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.18 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.19 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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，组织较紧密，软硬适度	取样品一袋，将内容物置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态及杂质、嗅其气味，鉴定有无异味。然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕褐色	
气味、滋味	具有原料特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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（以氯化物计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g	≤ 3	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
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
多氯联苯 mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
^a 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和PCB180 总和计。 * 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

应符合商业无菌的规定。

按 GB 4789.26 规定的方法测定。

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；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有关规定和公告。

2.8 出厂检验

出厂检验项目为：感官、净含量、允许短缺量、食用盐。

H N

Q B

编制说明

风味鱼肉制品是以淡水鱼（鲫鱼、草鱼、鲢鱼、鲤鱼、青鱼）、海水鱼(小黄鱼、扒皮鱼)为主要原料，经预处理（清洗）、盐渍（食用盐）、干燥、分割、调理[以大豆油、白砂糖、蜂蜜、芝麻（粉碎）、黄酒、冰醋酸（醋精）、花椒、辣椒（粉碎）、泡椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、八角、姜、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（麻辣专用粉、大蒜粉末香精、生姜粉香精、鲜倍精、麻辣香膏、浓香麻辣油、肉味香精、熏味香精）和辣椒油树脂为辅料]、晾干、油炸（大豆油）、真空包装、高温杀菌制成的风味鱼肉制品。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 2726《熟肉制品卫生标准》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市得水食品有限公司

2017年7月18日

QB