



411757S-2017



禹州市老渔夫湘味食品厂企业标准

Q/YLS 0007S-2017

---

# 风味动物性水产制品

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

---

禹州市老渔夫湘味食品厂 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由禹州市老渔夫湘味食品厂提出。

本标准由禹州市老渔夫湘味食品厂起草。

本标准起草人：李勇、张红勋、沈晓辉、丁一、李艳。

本标准自实施之日超级代替 Q/YLS 0007S-2014。

H N

Q B

# 风味动物性水产制品

## 1 范围

本标准规定了风味动物性水产制品要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻动物性水产品(墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、八爪鱼、海贝、泥鳅、小海鱼、海刁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、海扁鱼、海螺、海参、螺丝、小丁鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、秋刀鱼、蚌肉)、香辛料(良姜、草果、黑胡椒、花椒、桂皮、八角、枸杞子、小茴、肉桂、丁香、百里香、毕拨、香茅、山奈、白芷、肉豆蔻、砂仁、甘草、干辣椒、胡椒、孜然)、火锅底料[牛油、豆瓣酱、辣椒、植物油(大豆油、菜籽油)、姜、蒜、花椒、黄酒、白糖、食盐、味精、呈味核苷酸二钠]、食用植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油)、食用盐、芝麻、豆豉、陈皮、紫苏、酸菜、泡椒、食醋、白砂糖、味精、生姜精油、呈味核苷酸二钠、茶多酚、乳酸链球菌素、双乙酸钠为原料，动物性水产品经清洗、盐渍(或浸渍、调味)、干燥(或沥干)、切条、调理(调味、烟熏、糟制、油炸)、晾晒、加以辅料调配、分装、真空封口、高温杀菌、常温风干、包装而成的风味动物性水产制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 鲜、冻动物性水产品(墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、八爪鱼、海贝、泥鳅、小海鱼、海刁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、海扁鱼、海螺、海参、螺丝、小丁鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、秋刀鱼、蚌肉)应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 泡椒、酸菜应符合 SB/T 10439 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.09 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.10 香辛料(良姜、草果、黑胡椒、花椒、桂皮、八角、枸杞子、小茴、肉桂、丁香、百里香、毕拨、香茅、山奈、白芷、肉豆蔻、砂仁、甘草、干辣椒、胡椒、孜然)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.12 整孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.15 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.16 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。

2.1.17 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.20 生姜精油应符合 GB 1886.29 的规定。

2.1.22 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。

- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 火锅底料应符合重庆地方标准 DBS51/001-2016 的规定。
- 2.1.25 草果、黑胡椒、桂皮、陈皮、紫苏、枸杞子、小茴、肉桂、丁香、百里香、毕拔、山奈、白芷、肉豆蔻、砂仁、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.26 豆豉应符合 DBS 53/004-2015 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 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	条块均匀或形态周正	从样品中取出小块，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
色泽	具有固有的色泽，色泽相对一致	
气味	具有油炸香气与鱼制品的鲜香味和本品特有的气味	
滋味	具有卤制品滋味和本品特有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 8.0	GB/T12457
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
多氯联苯 <sup>c</sup> ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
双乙酸钠，g/kg	≤ 0.9	GB 5009.277
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
茶多酚，g/kg	≤ 0.3	GB 8313
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.27

\*严于食品安全国家标准。

<sup>c</sup>多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

防腐剂、抗氧化剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物要求

微生物要求应符合表 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	5×10 <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 中的平板计数法
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌（MPN/g）	5	1	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: 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。

## 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB14881 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。

H N

Q B

## 编制说明

风味动物性水产制品是以鲜、冻动物性水产品(墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、八爪鱼、海贝、泥鳅、小海鱼、海刁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、海扁鱼、海螺、海参、螺丝、小丁鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、秋刀鱼、蚌肉)、香辛料(良姜、草果、黑胡椒、花椒、桂皮、八角、枸杞子、小茴、肉桂、丁香、百里香、毕拔、香茅、山奈、白芷、肉豆蔻、砂仁、甘草、干辣椒、胡椒、孜然)、火锅底料[牛油、豆瓣酱、辣椒、植物油(大豆油、菜籽油)、姜、蒜、花椒、黄酒、白糖、食盐、味精、呈味核苷酸二钠]、食用植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油)、食用盐、芝麻、豆豉、陈皮、紫苏、酸菜、泡椒、食醋、白砂糖、味精、生姜精油、呈味核苷酸二钠、茶多酚、乳酸链球菌素、双乙酸钠为原料,动物性水产品经清洗、盐渍(或浸渍、调味)、干燥(或沥干)、切条、调理(调味、烟熏、糟制、油炸)、晾晒、加以辅料调配、分装、真空封口、高温杀菌、常温风干、包装而成。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 DBS43/006 湖南食品安全地方标准 风味动物性水产制品干制熟食、DB11/617-2009 北京市地方标准 熟制水产品卫生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。

本标准规定了风味动物性水产制品的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市老渔夫湘味食品厂

2017年07月06日

QB