



412101S-2017



新郑市秦氏食品有限公司企业标准

Q/XZQS 0001S-2017

风味鱼制品

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

新郑市秦氏食品有限公司 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。

本标准由新郑市秦氏食品有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市秦氏食品有限公司。

本标准主要起草人：周光琼、吕东江。

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、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、花椒（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	≤	0.5	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
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。

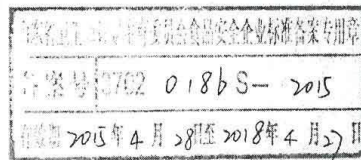
附录 A

Q/CXS

青岛晨星食品有限公司企业标准

Q/CXS 0004S-2015

香酥鱼排



2015-05-10 发布

2015-05-15 实施

青岛晨星食品有限公司 发布

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 食品中致病微生物限量



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
铜(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/(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-二甲基亚硝酸盐

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

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、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、花椒（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 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。

新郑市秦氏食品有限公司
2017年08月10日

Q B