



413854S-2018



河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司企业标准

Q/HYL 0036S-2018

烤鲳鱼

2018-12-24 发布

2018-12-24 实施

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司 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。

本标准由河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司提出并起草。

本标准起草人：杨建营、张志军。

H N

Q B

烤鲳鱼

1 范围

本标准规定了烤鲳鱼的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜鲳鱼为主要原料，经处理、清洗后，加入花椒、生抽、料酒、葱（经拣选、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、切片）、食用盐、谷氨酸钠（味精），进行混合搅拌，放入烤箱（温度控制住180℃左右）烘烤30分钟，最后均匀洒上花椒（经拣选、粉碎）、孜然（经拣选、粉碎）、白胡椒（经拣选、粉碎），真空包装、封口、高温灭菌、包装而成的烤鲳鱼。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜鲳鱼应符合GB 2733和SC/T 3103的规定。
- 2.1.2 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.3 生抽应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.4 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.5 葱应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.6 姜应符合NY/T 1193的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.9 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.10 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合GB 5749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	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	将样品1袋置于清洁干燥的白瓷盘中，用目测检查性状、杂质、色泽；嗅其气味，温水漱口后品其滋味。
色 泽	酱红色或红褐色	
气、滋味	具有鲳鱼和佐料应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
固形物, %	≥ 60	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 2.5	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) *, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
苯并 (α) 芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
注: * 指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、食用盐、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

烤鲳鱼以鲜鲳鱼为主要原料，经处理、清洗后，加入花椒、生抽、料酒、葱（经拣选、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、切片）、食用盐、谷氨酸钠（味精），进行混合搅拌，放入烤箱（温度控制住 180℃左右）烘烤 30 分钟，最后均匀洒上花椒（经拣选、粉碎）、孜然（经拣选、粉碎）、白胡椒（经拣选、粉碎），真空包装、封口、高温灭菌、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》有关规定，参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》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。

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司