



410141S-2018



洛阳市得水食品有限公司企业标准

Q/LDS 0002S-2018

风味鱼肉制品

2018-01-08 发布

2018-01-08 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分类、要求、试验方法、检验规则等。

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）、分割、油炸（大豆油）、调味[以大豆油、食用盐、黄酒、白砂糖、花椒、辣椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、孜然（粉碎）、八角、姜（粉碎）、冰醋酸（醋精）、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（麻辣专用粉、大蒜粉末香精、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中的一种或几种]、真空包装、高温杀菌制成的风味鱼肉制品。

2、产品分类

2.1 风味鱼肉制品（香辣味）：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）、分割、油炸（大豆油）、调味[以大豆油、食用盐、黄酒、白砂糖、花椒、辣椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、八角、姜（粉碎）、冰醋酸（醋精）、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（麻辣专用粉、大蒜粉末香精、麻辣香膏、浓香麻辣油、肉味香精）和辣椒油树脂为辅料]、真空包装、高温杀菌制成的风味鱼肉制品。

2.2 风味鱼肉制品（五香味）：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）、分割、油炸（大豆油）、调味[以大豆油、食用盐、黄酒、白砂糖、花椒、白胡椒（粉碎）、八角、姜（粉碎）、冰醋酸（醋精）、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（大蒜粉末香精、肉味香精）为辅料]、真空包装、高温杀菌制成的风味鱼肉制品。

2.3 风味鱼肉制品（烧烤味）：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）、分割、油炸（大豆油）、调味[以大豆油、食用盐、黄酒、白砂糖、花椒、辣椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、孜然（粉碎）、八角、姜（粉碎）、冰醋酸（醋精）、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（大蒜粉末香精、麻辣香膏、浓香麻辣油、肉味香精、熏味香精）为辅料]、真空包装、高温杀菌制成的风味鱼肉制品。

3、技术要求

3.1 原辅材料

3.1.1 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。

3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB 5461 的规定。

3.1.3 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

3.1.6 干辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。

3.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.8 麻辣专用粉、大蒜粉末香精、麻辣香膏、浓香麻辣油、肉味香精、熏味香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.9 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

3.1.10 姜符合 NY/T 1193、GB 2762、GB2763 规定。

3.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.13 白胡椒(粉碎)应符合 GB/T 7900、GB 2762、GB2763 的规定

3.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

3.1.15 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

3.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	

3.3 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。		

3.4 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。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

3.8 检验

出厂检验项目：感官、净含量、允许短缺量、食用盐。产品型式检验按国家有关规定执行。

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）、分割、油炸（大豆油）、调味[以大豆油、食用盐、黄酒、白砂糖、花椒、辣椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、孜然（粉碎）、八角、姜（粉碎）、冰醋酸（醋精）、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（麻辣专用粉、大蒜粉末香精、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中的一种或几种]、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12月13日