



412198S-2018



新乡市真食在食品有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2018

---

# 风味鱼

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

---

新乡市真食在食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由新乡市真食在食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张学凤。

本标准自发布实施日起替代 Q/XZS 0002S-2018（备案号：411228S-2018，2015-05-08 发布实施）。

H N

Q B

# 风味鱼

## 1 范围

本标准规定了风味鱼的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以可食用冷冻海鱼干为原料，经大豆油油炸、冷却，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、花椒、调配、包装而成的风味鱼。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 冷冻海鱼干应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.7 花椒应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

### 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	检测方法
性 状	条状	取样品 100g，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅黄色	
气 味	具有主料的气味，无异味	
滋 味	口感筋道，咸淡适口	
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	检测方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	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

<sup>b</sup> 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
<sup>c</sup> 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
<sup>a</sup> 多氯联苯, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a注: 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

<sup>b</sup>可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。

<sup>c</sup>可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU /g	5	2	10	$10^2$	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	$10^2$	$10^3$	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌CFU/g	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10 (第二法)

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 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

食品添加剂的使用应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以可食用冷冻海鱼干为原料，经大豆油油炸、冷却，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、花椒、调配、包装而成的风味鱼。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》的规定，参照 GB 20941《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》和 GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》制订本标准，作为企业组织生产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 的规定。

H N

新乡市真食在食品有限公司

Q B