



412451S-2018



河南众腾水产养殖有限公司企业标准

Q/HNZT 0001S-2018

卤制甲鱼

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

河南众腾水产养殖有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南众腾水产养殖有限公司提出。

本标准起草单位：河南众腾水产养殖有限公司。

本标准主要起草人：张顺彪、张豪。

H N

Q B

卤制甲鱼

1 范围

本标准规定了卤制甲鱼的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜养殖甲鱼为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、酱油（生抽）、香椿、生姜、大豆油、山奈、白芷、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拔、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、陈皮（橘皮）、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、花椒、麻椒、甘草、干辣椒、芫荽籽、山楂、紫苏、味精、山梨酸钾、天然胡萝卜素中的几种或全部原料，经预处理（挑选、宰杀去内脏、清洗、温水去皮、修整、浸泡）、调配、腌制、卤制、冷却、紫外线杀菌、真空包装等工艺加工制成的卤制甲鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 干辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 白芷、砂仁、黑胡椒、山楂、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 和《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.9 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 甘草应符合 GB/T 19618 和《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.11 山奈、高良姜、豆蔻、草果、小茴香、荜拔、孜然（枯茗）、陈皮（橘皮）、白胡椒、香茅叶、麻椒、香椿、芫荽籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 和《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.13 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 新鲜甲鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.16 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 酱油（生抽）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 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	具有本产品应有的性状	从样品中取出1袋，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，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	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口， 无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分/(g/100g)	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯(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；
^a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；
^b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。

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	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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 20941 和 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和公告。

3 检验

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

编制说明

卤制甲鱼是以新鲜养殖甲鱼为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、酱油（生抽）、香椿、生姜、大豆油、山奈、白芷、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拔、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、陈皮（橘皮）、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、花椒、麻椒、甘草、干辣椒、芫荽籽、山楂、紫苏、味精、山梨酸钾、天然胡萝卜素中的几种或全部原料，经预处理（挑选、宰杀去内脏、清洗、温水去皮、修整、浸泡）、调配、腌制、卤制、冷却、紫外线杀菌、真空包装等工艺加工制成的。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》等标准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。

河南众腾水产养殖有限公司

Q B