



410035S-2019



河南省濮阳市濮阳县王称堙镇王称堙食品厂企业标准

Q/HPW 0001S-2019

糟鱼

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河南省濮阳市濮阳县王称堙镇王称堙食品厂 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由河南省濮阳市濮阳县王称堙镇王称堙食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：魏磊娜、咎晓涛、张九龄、巩令慧、任继广、郭姣艳、魏然、韩哲慧、王梦菡、齐晓露、张崇宾、韩德立。

H N

Q B

糟鱼

1 范围

本标准规定了糟鱼的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲢鱼、鲤鱼、鲫鱼中的一种为原料，经过清洗宰杀，加入食用盐脱水、经过油炸（大豆油）、入料（八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、草果、白芷、丁香、砂仁、香叶、桂皮、葱、姜、食用盐、料酒）、蒸煮、冷却、真空包装、灭菌、包装而成的糟鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲢鱼、鲤鱼、鲫鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 小茴香、肉豆蔻、草果、砂仁、香叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.11 葱应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 料酒应符合 SB/T10416 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
色泽	焦糖色	从样品中取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
滋味、气味	具有原辅料应有的滋味和气味，无异味	
性状	块状	
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
水分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 12.0	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	4.0	GB 5009.26
多氯联苯, mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.190
铅* (以Pb计), mg/kg	\leq	0.8	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB4789.7
注1: a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					
注2: 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值的件数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 和 GB 20941 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及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲢鱼、鲤鱼、鲫鱼中的一种为原料，经过清洗宰杀，加入食用盐脱水、经过油炸（大豆油）、入料（八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、草果、白芷、丁香、砂仁、香叶、桂皮、葱、姜、食用盐、料酒）、蒸煮、冷却、真空包装、灭菌、包装而成的糟鱼。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》的有关规定，参照 GB10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》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。

河南省濮阳市濮阳县王称堙镇王称堙食品厂

H N

Q B