



410461S-2019



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2019

豆豉深海鱼罐头

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

河南省金牛足食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王心玲。

本标准自实施之日起代替 Q/HJS 0005S-2015。

H N

Q B

豆豉深海鱼罐头

1 范围

本标准规定了豆豉深海鱼罐头的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以豆豉、可食用深海鱼为原料，辅以食用盐、白砂糖、花椒、辣椒、丁香、大茴香、生姜、桂皮、花生油、菜籽油，添加 D-异抗坏血酸钠、味精、酱油，经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的罐头食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用深海鱼应符合 GB/T 18108 和 GB/T 18109 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 大茴香、桂皮、丁香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	条状	从样品中取出200g，倒入一洁净烧杯中，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	肉色正常，呈该产品特有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，咸淡适中、鱼香味、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
总固形物/ (g/100g)	≥ 50	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	1~3	GB 5009.44
蛋白质/ (g/100g)	≥ 10	GB 5009.5

脂肪/ (g/100g)	≤	20	GB 5009. 6
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0. 1	GB 5009. 11
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0. 4	GB 5009. 12
甲基汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0. 5	GB 5009. 17
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0. 1	GB 5009. 15
铜 (以 Cu 计) / (mg/kg)	≤	5	GB 5009. 13
锡 (以 Sn 计) / (mg/kg)	≤	250	GB 5009. 16
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	2. 0	GB 5009. 123
多氯联苯/ (mg/kg)	≤	0. 5	GB 5009. 190
组胺/ (mg/100g)	≤	10 ²	GB/T 5009. 208

* 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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 检验方法应符合 GB 4789. 26 的规定。

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 8950 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; 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有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、总固形物、食用盐、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

豆豉深海鱼罐头是以豆豉、可食用深海鱼为原料，辅以食用盐、白砂糖、花椒、辣椒、丁香、大茴香、生姜、桂皮、花生油、菜籽油，添加 D-异抗坏血酸钠、味精、酱油，经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的罐头食品。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

H N

河南省金牛足食品有限公司

Q B