



411482S-2017

河南黄锦立食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2017

鱼之酱

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

河南黄锦立食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南黄锦立食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：崔菊芳。

H N
Q B

鱼之酱

1 范围

本标准规定了鱼之酱的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鱼肉（可食用鱼）、鱼籽（可食用鱼）、鱼鳔（可食用鱼）为原料，经预处理、煮制、沥水，经大豆油炒制、加入生活饮用水、鱼油、香辛料粉（八角、砂仁、小茴香、白芷、桂皮、花椒、麻椒、干姜、香叶、山奈）、辣椒粉、大蒜、食用盐、白砂糖、蚝油、味精、鸡汁调味料、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、乙基麦芽酚，经混合、熬制、灌装、杀菌、包装加工而成的鱼之酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鱼肉、鱼籽、鱼鳔应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。

2.1.5 香辛料粉（八角、砂仁、小茴香、白芷、桂皮、花椒、麻椒、干姜、香叶、山奈）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.7 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性状	半固态	随机取样 1 瓶，置于洁净白磁盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	棕褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸鲜微辣，无异味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分，%	≤ 50	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	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
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求, 污染物限量应符合 GB 2762 的要求, 农药残留限量应符合 GB 2763 的要求, 兽药残留应符合国家相关规定。

编 制 说 明

鱼之酱是以鱼肉（可食用鱼）、鱼籽（可食用鱼）、鱼鳔（可食用鱼）为原料，经预处理、煮制、沥水，经大豆油炒制、加入生活饮用水、鱼油、香辛料粉（八角、砂仁、小茴香、白芷、桂皮、花椒、麻椒、干姜、香叶、山奈）、辣椒粉、大蒜、食用盐、白砂糖、蚝油、味精、鸡汁调味料、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、乙基麦芽酚，经混合、熬制、灌装、杀菌、包装加工而成的。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DBS/41 001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南黄锦立食品有限公司

2017年06月07日