



416659S-2020



南阳市南都湖农业开发有限公司企业标准

Q/NNDH 0001S-2020

风味鱼

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

南阳市南都湖农业开发有限公司 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》编写。

本标准由南阳市南都湖农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：周弋舒、张晓曼、刘佩林。

H N

Q B

风味鱼

1 范围

本标准规定了风味鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鱼（鳙鱼、鲢鱼、鲤鱼、鲫鱼、草鱼中的一种）为主要原料，经预处理、清洗、切块或不切块，添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、黄酒、酿造酱油、香辛料（辣椒、八角、大茴香、小茴香、花椒、桂皮、姜、胡椒中的几种）、腌渍、低温干燥、油炸（大豆油）、再添加芝麻油、食用盐、白砂糖、酿造食醋、白酒、大葱、辣椒、姜、香辛料（辣椒、八角、大茴香、小茴香、花椒、桂皮、姜、胡椒中的几种）、孜然粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用肉味香精中的几种后包装、高温杀菌、冷却、装箱加工而成的风味鱼。

根据添加原料不同可分为：五香味鱼、麻辣味鱼、孜然味鱼、香辣味鱼。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、草鱼应符合 SC/T 3108 和 GB 2733 的规定。

2.1.2 鲫鱼应符合 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.9 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.10 大葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.11 白酒应符合 GB 2757 和 GB/T 10781.1 的规定。

2.1.12 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.13 香辛料、孜然粉、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.20 食用肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	3.0	GB 5009.44
蛋白质，% ≥	6.0	GB 5009.5
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
无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
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 ^a ，mg/kg ≤	0.5	GB 5009.190
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

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	采集方案 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 31650 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以鲜鱼（鳙鱼、鲢鱼、鲤鱼、鲫鱼、草鱼中的一种）为主要原料，经预处理、清洗、切块或不切块，添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、黄酒、酿造酱油、香辛料（辣椒、八角、大茴香、小茴香、花椒、桂皮、姜、胡椒中的几种）、腌渍、低温干燥、油炸（大豆油）、再添加芝麻油、食用盐、白砂糖、酿造食醋、白酒、大葱、辣椒、姜、香辛料（辣椒、八角、大茴香、小茴香、花椒、桂皮、姜、胡椒中的几种）、孜然粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用肉味香精中的几种后包装、高温杀菌、冷却、装箱加工而成的风味鱼。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》的有关规定，参照 GB 10136 《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提供依据。

本标准中琥珀酸二钠作为香料使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市南都湖农业开发有限公司

Q B