



416703S-2020



信阳春宇食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2020

---

# 速冻调理淡水鱼制品

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

---

信阳春宇食品有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由信阳春宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏忠宇、刘德惠。

H N

Q B

# 速冻调理淡水鱼制品

## 1 范围

本标准规定了速冻调理淡水鱼制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水库野生食用淡水鱼（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲤鱼、鲈鱼、桂鱼、白条、红尾、巴沙鱼中的一种或多种）为原料，经去杂、清洗后按部位进行切分、调理腌制【以水、食用盐、三聚磷酸钠或复配水分保持剂（保水成分为三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的几种）浸泡】、沥水、真空包装、速冻、装箱等加工而成的非即食速冻调理淡水鱼制品。

按部位不同分为速冻调理鱼头、速冻调理鱼腩、速冻调理鱼骨、速冻调理鱼排、速冻调理鱼柳、速冻调理鱼尾和混合速冻调理淡水鱼制品，也可以按鱼类品种进行分类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 水库野生食用淡水鱼（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲤鱼、鲈鱼、桂鱼、白条、红尾、巴沙鱼）应鲜活、清洁、无病害、无污染，并符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.5 复配水分保持剂（保水成分为三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的几种）应符合 GB 26687 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	具有分割部位产品的正常组织形态，肌肉紧密，有弹性	取适量样品置于一洁净瓷盘中自然解冻，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色 泽	具有淡水鱼腌制后应有的色泽	
气 味	具有淡水鱼腌制后应有的气味，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
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
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 <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 20	GB 5009.228
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
<sup>a</sup> 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。		

### 2.4 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。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 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 GB 31650 的规定。

产品标识应符合 GB 7718 的规定，并注明食用方法。产品贮存温度不高于-18℃，运输过程温度不高于-15℃。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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

本标准适用于以水库野生食用淡水鱼（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲤鱼、鲈鱼、桂鱼、白条、红尾、巴沙鱼中的一种或多种）为原料，经去杂、清洗后按部位进行切分、调理腌制【以水、食用盐、三聚磷酸钠或复配水分保持剂（保水成分为三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的几种）浸泡】、沥水、真空包装、速冻、装箱等加工而成的非即食速冻调理淡水鱼制品。

按部位不同分为速冻调理鱼头、速冻调理鱼腩、速冻调理鱼骨、速冻调理鱼排、速冻调理鱼柳、速冻调理鱼尾和混合速冻调理淡水鱼制品，也可以按鱼类品种进行分类。

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》的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。

信阳春宇食品有限公司

QB