



410077S-2021



永城市老卞家烧鸡店企业标准

Q/YLS 0001S-2021

糟鱼

2021-01-12 发布

2021-01-12 实施

永城市老卞家烧鸡店 发布

前 言

本标准由永城市老卞家烧鸡店提出并起草。

本标准起草人：卞振奎。

H N

Q B

糟鱼

1 范围

本标准规定了糟鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻鱼（鲫鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲈鱼中的一种）为主要原料，经宰杀、清洗、晾干，用大豆油油炸，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、酿造食醋、白酒、香辛料（大葱、辣椒、姜、大茴香、小茴香、花椒、桂皮、高良姜、黑胡椒中的几种）、白芷中的几种后卤制、冷却、包装、高温杀菌、冷却、包装加工而成的即食糟鱼。

根据原料不同可分为：五香鲫鱼、麻辣鲫鱼、五香鲤鱼、麻辣鲤鱼、五香鲢鱼、麻辣鲢鱼、五香鳙鱼、麻辣鳙鱼。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜、冻鱼（鲫鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

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

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

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

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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
容 器	密封完好，无泄漏，无胀袋	检查容器，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
性 状	具有本品应有的性状	
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
固形物, g/100g \geq	60.0	QB 1007 或 GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g \leq	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
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
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 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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 8950 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、食用盐、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。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、冻鱼（鲫鱼、鲤鱼、鲑鱼、鲢鱼、鳙鱼中的一种）为主要原料，经宰杀、清洗、晾干，用大豆油油炸，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、酿造食醋、白酒、香辛料（大葱、辣椒、姜、大茴香、小茴香、花椒、桂皮、高良姜、黑胡椒中的几种）、白芷中的几种后卤制、冷却、包装、高温杀菌、冷却、包装加工而成的即食糟鱼。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 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

