



410079S-2021



河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司企业标准

Q/HYL 0041S-2020

黄河大鲤鱼罐头

2021-01-12 发布

2021-01-12 实施

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司 发布

前 言

本标准由河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司提出并起草。

本标准起草人：杨建营、张志军、王涛。

H N
Q B

黄河大鲤鱼罐头

1 范围

本标准规定了黄河大鲤鱼罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄河活鲤鱼为原料，经处理、清洗后，加入食用盐、味精、料酒、葱（经拣选、去皮、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、切片）、八角、花椒混合入味，再用食用植物调和油进行炸制（时间8-10分钟，油温180℃-200℃），后均匀撒上或不撒上豆瓣酱、老干妈酱、香叶、葱（经拣选、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、切片）、味精、白胡椒粉，涂抹或不涂抹红油【以豆瓣酱、老干妈酱、香叶、葱（经拣选、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、切片）、味精、白胡椒粉熬制而成】，加入或不加入五香粉（八角、花椒、小茴香、肉桂、橘皮），加入或不加入山药（整理、清洗、切段成12cm、熟制），最后经真空包装、封口、高温灭菌、包装而成的黄河大鲤鱼罐头。

根据原辅料和工艺不同可分为不同产品：黄河大鲤鱼罐头（红烧）、黄河大鲤鱼罐头（干烧）、黄河大鲤鱼罐头（山药）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄河活鲤鱼应符合GB 2733的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.3 料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.4 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.5 八角应符合GB/T 7652的规定。

2.1.6 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。

2.1.7 香叶应符合GB/T 15691的规定。

2.1.8 姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.9 葱应符合NY/T 744的规定。

2.1.10 花椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.11 食用植物调和油应符合GB 2716的规定。

2.1.12 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.13 山药应清洁卫生，无污染、无腐烂、无虫蛀，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.14 白胡椒粉应符合GB/T 7900的规定。

2.1.15 五香粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.16 老干妈酱应符合GB/T 20293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，无胖听或无胀袋		将样品 1 份，检验容器，将样品置于清洁干燥的白瓷盘中，用目测检查性状、杂质、色泽；嗅其气味，品其滋味
性 状	鱼形完整，条状		
色 泽	红烧黄河大鲤鱼	微红色	
	干烧黄河大鲤鱼	微黄色	
	山药黄河大鲤鱼	微红色	
气、滋味	具有产品固有的气、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，%	≥ 50	GB/T 10786
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
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	≤ 0.2	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^a ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
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
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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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 生产加工过程中的卫生要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物残留限量应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄河活鲤鱼为原料，经处理、清洗后，加入食用盐、味精、料酒、葱（经拣选、去皮、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、切片）、八角、花椒混合入味，再用食用植物调和油进行炸制（时间8-10分钟，油温180℃-200℃），后均匀撒上或不撒上豆瓣酱、老干妈酱、香叶、葱（经拣选、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、切片）、味精、白胡椒粉，涂抹或不涂抹红油【以豆瓣酱、老干妈酱、香叶、葱（经拣选、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、切片）、味精、白胡椒粉熬制而成】，加入或不加入五香粉（八角、花椒、小茴香、肉桂、橘皮），加入或不加入山药（整理、清洗、切段成12cm、熟制），最后经真空包装、封口、高温灭菌、包装而成的黄河大鲤鱼罐头。

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》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。

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司