



413181S-2021



河南澳嘉食品有限公司企业标准

Q/HAS 0003S-2021

筒鲜鱼

2021-12-20 发布

2021-12-20 实施

河南澳嘉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南澳嘉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘杰、廖华兰、王丽婕。

本标准替代 Q/HAS 0003S-2021（412189S-2021）。

H N
Q B

筒鲜鱼

1 范围

本标准规定了筒鲜鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用淡水鱼为原料，经预处理、切块、清洗、沥水，加入葱、姜、花椒、白酒、料酒、食用盐、辣椒粉、胡椒粉中的多种，经翻拌、腌制（装入鲜毛竹筒或陶瓷罐或塑料容器中，压实，腌制）、包装、冷冻贮存的非即食筒鲜鱼。

根据原料不同可分为不同产品。

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可食用淡水鱼应鲜活、清洁、无病害、无污染，并符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3葱、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4花椒、辣椒粉、胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.6料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
无机砷 ^a （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 ^b （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 ^c ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
^a 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷； ^b 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞； ^c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计； *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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

本标准适用于以可食用淡水鱼为原料，经预处理、切块、清洗、沥水，加入葱、姜、花椒、白酒、料酒、食用盐、辣椒粉、胡椒粉中的多种，经翻拌、腌制（装入鲜毛竹筒或陶瓷罐或塑料容器中，压实，腌制）、包装、冷冻贮存的非即食筒鲜鱼。

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》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。

本产品不属于盐渍鱼。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南澳嘉食品有限公司