410364S-2021

温县郑氏卤制品坊企业标准

Q/WZL 0001S-2021

糟鱼

2021-02-17 发布　　2021-02-17 实施

温县郑氏卤制品坊 发布

前　　言

本标准由温县郑氏卤制品坊提出。

本标准起草单位：温县郑氏卤制品坊。

本标准主要起草人：朱风营、郑小建。

HNQB

糟鱼

1 范围

本标准规定了糟鱼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鲤鱼为主要原料，经清洗、添加香辛料（花椒、辣椒、八角、葱、姜、蒜、月桂叶、桂皮）、白胡椒、白芷、食用盐、味精、鸡精调味料、料酒、生活饮用水，再经卤制、高温杀菌、真空包装、加工而成的即食糟鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）鲤鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.9 料酒应符合 SB/T 10416 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	从样品中取出糟鱼，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异嗅	
滋味	具有本品特有滋味，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
水分，g/100g	≤	80	GB 5009.3
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
甲基汞(以Hg计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
铅*（以Pb计）,mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯，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。 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180的总和计。			

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	采样方案及限量				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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鲤鱼为主要原料，经清洗、添加香辛料（花椒、辣椒、八角、葱、姜、蒜、月桂叶、桂皮）、白胡椒、白芷、食用盐、味精、鸡精调味料、料酒、生活饮用水，再经卤制、高温杀菌、真空包装、加工而成的即食槽鱼。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》要求制定本企业标准，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。

温县郑氏卤制品坊

H N
Q B