410288S-2021

固始兄弟食品有限公司企业标准

Q/GXS 0007S-2021

速冻水产丸子

2021-02-04 发布　　2021-02-04 实施

固始兄弟食品有限公司 发布

前　言

本标准由固始兄弟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陶正全。

HNQB

速冻水产丸子

1 范围

本标准规定了速冻水产丸子的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻（可食用鱼、虾中的一种或几种）为原料，经原料预处理、斩拌，加入魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽粉、酵母抽取物、白砂糖、食用盐、味精、香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、孜然、肉豆蔻、辣椒中几种）中的几种，加入或不加入三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠（仅适用于速冻鱼丸）、食品用香精（鱼味香精、虾味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、成型、预煮、包装、速冻而成的非即食速冻水产丸子。

根据原辅料不同可分为不同产品：速冻鱼丸、速冻虾丸、速冻混合水产丸子。

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 鲜、冻（可食用鱼、虾）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉）GB 31637 的规定。

2.1.5 麦芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 酵母抽取物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、孜然、肉豆蔻、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.15D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	丸状	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（以氯化钠计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
无机砷[a]（以As计），mg/kg	≤	0.1（以鱼为主料的产品）	GB 5009.11
		0.5（以虾为主料的产品）	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（以鱼为主料的产品）	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

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 和 GB 20941 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。

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

本标准适用于以鲜、冻（可食用鱼、虾中的一种或几种）为原料，经原料预处理、斩拌，加入魔芋粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽粉、酵母抽取物、白砂糖、食用盐、味精、香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、孜然、肉豆蔻、辣椒中几种）中的几种，加入或不加入三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠（仅适用于速冻鱼丸）、食品用香精（鱼味香精、虾味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、成型、预煮、包装、速冻而成的非即食速冻水产丸子。

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，参照相关标准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。

本标准中产品均为非熟制产品，其采用的预煮工艺仅起定型作用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始兄弟食品有限公司

HN
QB