



410291S-2021



河南省华旭食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2021

卤制甲鱼

2021-02-05 发布

2021-02-05 实施

河南省华旭食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省华旭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梅学庄、李迎军、陈玉云。

H N

Q B

卤制甲鱼

1 范围

本标准规定了卤制甲鱼的分类、要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以甲鱼为原料，添加辅料食用盐、白砂糖、味精、麦芽糖、食用料酒、酿造酱油、鸡精、一种或多种香辛料(辣椒、花椒、藤椒、生姜、大蒜、葱、八角、山奈、胡椒、月桂叶、桂皮、多香果、甘草、丁香、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、丁香、八角、茴香、高良姜)、白芷、香菇、枸杞中的一种或几种，经原料前处理、清煮、腌制、卤制、预冷、装袋、真空包装、高温灭菌等加工工艺制成的卤制甲鱼。

产品根据所用的辅料的的不同分为：五香味甲鱼、香辣味甲鱼、香菇味甲鱼、枸杞味甲鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 甲鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 与 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 与 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用料酒符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13 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
性状	块状，外形完整	从样品中取出 100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性
色泽	具有本产品应有的色泽	

气味	具有本产品特有的气味	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味	咸淡适宜，具有本产品特有的滋味，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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	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

^a采样方案应符合GB 4789.1的规定。

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

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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以甲鱼为原料，添加辅料食用盐、白砂糖、味精、麦芽糖、食用料酒、酿造酱油、鸡精、一种或多种香辛料(辣椒、花椒、藤椒、生姜、大蒜、葱、八角、山奈、胡椒、月桂叶、桂皮、多香果、甘草、丁香、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、丁香、八角、茴香、高良姜)、白芷、香菇、枸杞中的一种或几种，经原料前处理、清煮、腌制、卤制、预冷、装袋、真空包装、高温灭菌等加工工艺制成的卤制甲鱼。

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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省华旭食品有限公司

Q B