



410694 S-2021



信阳市国兵生态渔业发展有限公司企业标准

Q/XGY 0001S-2021

速冻调理淡水鱼制品

2021-04-12 发布

2021-04-12 实施

信阳市国兵生态渔业发展有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市国兵生态鱼业发展有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：占国兵。

H N

Q B

速冻调理淡水鱼制品

1 范围

本标准规定了速冻调理淡水鱼制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水库野生可食用淡水鱼为原料，经清洗、去杂后按部位进行切分、调理腌制[水、食用盐、复配保水剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠）浸泡]、沥水、真空包装、速冻、装箱等工艺加工而成的非即食速冻调理淡水鱼制品。

按部位不同分为速冻调理鱼头、速冻调理鱼腩、速冻调理鱼骨、速冻调理鱼排、速冻调理鱼柳、速冻调理鱼尾和混合速冻调理淡水鱼制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水库野生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。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 复配保水剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠）应符合 GB 26687 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	具有分割部位产品应有的性状	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	具有淡水鱼腌制后应有的色泽	
气味	具有淡水鱼腌制后应有的气味，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
无机砷（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（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 ^a ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	20	GB 5009.228
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	20	GB 5009.44
*铅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	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 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国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水库野生可食用淡水鱼为原料，经清洗、去杂后按部位进行切分、调理腌制[水、食用盐、复配保水剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠）浸泡]、沥水、真空包装、速冻、装箱等工艺加工而成的非即食速冻调理淡水鱼制品。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。

信阳市国兵生态鱼业发展有限公司