



411551S-2021



洛阳震九州食品有限公司企业标准

Q/LZJZ 0003S-2021

油炸鱼制品

2021-07-12 发布

2021-07-12 实施

洛阳震九州食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳震九州食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳震九州食品有限公司。

本标准主要起草人：胡存策、张洋、介辉、宋小锋。

H N

Q B

油炸鱼制品

1 范围

本标准规定了油炸鱼制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻食用鱼为原料，以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、芝麻、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、酿造酱油、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，经预处理、配料、调味、油炸、冷却、包装而成的油炸鱼制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻食用鱼应符合GB 2733的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.10 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.14 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.16 香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 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 | 具有该产品应有的组织形态，无霉变，无虫蛀 | 取适量样品，放入一洁净烧杯中，自然光 |

| | | |
|-------|-----------------------|------------------------------------|
| 色泽 | 具有该产品固有色泽 | 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。 |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味，无酸败味 | |
| 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) | ≤ 25 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以NaCl计)/(g/100g) | ≤ 15 | GB 5009.44 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤ 3 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅*(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| 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 ^a (以Hg计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.17 |
| 无机砷 ^b (以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 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 |

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 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。当原料为肉食性鱼类时，甲基汞限量(以Hg计)≤1.0mg/kg。

b 先测定总砷，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。

c 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 | |
| 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 样品的采样与处理按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

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、食用盐、酸价、过氧化值。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、冻食用鱼为原料，以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、芝麻、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、酿造酱油、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，经预处理、配料、调味、油炸、冷却、包装而成的油炸鱼制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳震九州食品有限公司

Q B