



411955S-2021



郑州市泓欣食品有限公司企业标准

Q/ZHXS 0001S-2021

风味鱼制品

2021-08-20 发布

2021-08-20 实施

郑州市泓欣食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市泓欣食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：黄光泽。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZHXS 0001S-2019，备案号：412874S-2019。

H N
Q B

风味鱼制品

1 范围

本标准规定了风味鱼制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用海水鱼制品【狭鳕鱼皮、鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼（沙泥鳅）、龙头鱼、马步鱼中的一种或几种】为原料，经大豆油或棕榈油油炸后，加入经高温熬制的浆液（麦芽糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素为原料，混合熬制而成）混合均匀后，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、芝麻、食用盐、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、香甜风味香精、烧烤风味香精、大蒜风味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经搅拌、冷却、包装加工而成的即食风味鱼制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 可食用海水鱼制品【狭鳕鱼皮、鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼（沙泥鳅）、龙头鱼、马步鱼】应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 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	块状、大小基本一致、组织细腻、筋道	取适量样品置于白色瓷盘中， 在自然光线下观察其性状、色 泽、杂质、嗅其气味、然后以 温水漱口，品尝其滋味
色 泽	呈浅黄色或褐黄色、色泽均匀一致、有光泽，无焦、生现象	
气、滋味	具有本品特有的气、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）	≤ 16.0	GB 5009.3
脂肪/（g/100g）	≥ 10.0	GB 5009.6
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 12.0	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
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	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（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝铵/（μg/kg）	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a /（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.190
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
注：*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	
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 平板计数法

沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌/（MPN/g）	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样和处理按 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 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以可食用海水鱼制品【狭鳕鱼皮、鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼（沙泥鳅）、龙头鱼、马步鱼中的一种或几种】为原料，经大豆油或棕榈油油炸后，加入经高温熬制的浆液（麦芽糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素为原料，混合熬制而成）混合均匀后，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、芝麻、食用盐、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、香甜风味香精、烧烤风味香精、大蒜风味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经搅拌、冷却、包装加工而成的即食风味鱼制品。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市泓欣食品有限公司