



411970S-2021



沈丘县东升食品厂企业标准

Q/SDS 0001S-2021

冷冻油炸鱼肚

2021-08-23 发布

2021-08-23 实施

沈丘县东升食品厂 发布

前 言

本标准由沈丘县东升食品厂提出并起草。

本标准起草人：张新华。

H N
Q B

冷冻油炸鱼肚

1 范围

本标准规定了冷冻油炸鱼肚的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干鱼肚为原料，经大豆油油炸、碳酸氢钠洗油、内包装、冷冻、外包装工艺加工制成的冷冻油炸鱼肚。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 干鱼肚应符合 NY/T 1712 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味；然后将样品按照食用方法，加热熟制后，以温开水漱口，品气滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^b 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯(多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、	≤ 0.5	GB 5009.190

PCB153、PCB180 总和计), mg/kg		
*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。		

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
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
注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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应符合 GB 14881 和 GB 20941 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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以干鱼肚为原料，经大豆油油炸、碳酸氢钠洗油、内包装、冷冻、外包装工艺加工制成的冷冻油炸鱼肚。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》等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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沈丘县东升食品厂

H N
Q B