



412104S-2021



滑县道口画宝刚烧鸡有限责任公司企业标准

Q/HDHS 0001S-2021

五香糟鱼

2021-09-06 发布

2021-09-06 实施

滑县道口画宝刚烧鸡有限责任公司 发布

前 言

本标准由滑县道口画宝刚烧鸡有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：画宝刚。

H N

Q B

五香糟鱼

1 范围

本标准规定了五香糟鱼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用鲜（冻）淡水鱼为主要原料，添加食用盐、酱油、八角、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、草果、白芷、桂皮、砂仁、高良姜、肉豆蔻、陈皮、花椒、生活饮用水为辅料，经腌制、煮制、焖制、风干、烘干、真空排气、高温灭菌、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）淡水鱼应符合GB 2733的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.3 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.4 八角、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、草果、砂仁、桂皮、高良姜、肉豆蔻、花椒应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合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
容器	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取样品前观察容器状态，然后取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	体型完整	
色泽	具有五香糟鱼特有的色泽	
滋味、气味	具有五香糟鱼特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
固形物，%	\geq 55	GB/T 10786
氯化钠（以NaCl计），%	\leq 10	GB 5009.44
无机砷 ^a （以As计），mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
锡 ^b （以 Sn 计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^d ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190

注：*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，需要再测定无机砷。

b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。

c 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，需要再测定甲基汞。

d 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求，检测方法按 GB 4789.26 规定的方法进行。

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、氯化钠、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。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鲜（冻）淡水鱼为主要原料，添加食用盐、酱油、八角、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、草果、白芷、桂皮、砂仁、高良姜、肉豆蔻、陈皮、花椒、生活饮用水为辅料，经腌制、煮制、焖制、风干、烘干、真空排气、高温灭菌、包装而成。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。

滑县道口画宝刚烧鸡有限责任公司

H N

Q B