



413208S-2022



商丘鑫胜缘食品有限公司企业标准

Q/SXS 0001S-2022

卤制甲鱼

2022-11-23 发布

2022-11-23 实施

商丘鑫胜缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘鑫胜缘食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘鑫胜缘食品有限公司。

本标准主要起草人：崔胜春。

H N
Q B

卤制甲鱼

1 范围

本标准规定了卤制甲鱼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甲鱼为原料，添加食用盐、味精、香辛料【桂皮、八角、月桂叶（香叶）、香茅、甘草、小茴香、山奈、草果、麻椒、丁香】、陈皮、酿造酱油、白砂糖、食品添加剂（卡拉胶、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸链球菌素）、复配食品添加剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、食用盐），经原料预处理、清洗、焯水、卤制、冷却、真空包装、高温灭菌、清洗、包装而成的即食卤制甲鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 甲鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.13 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

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	具有本产品应有的性状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味、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	≤ 75	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15. 0	GB 5009. 44
磷酸盐(以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 256
双乙酸钠, g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 277
^a 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
^b 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
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(多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计), μg/kg	≤ 20	GB 5009. 190
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2: a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。		
注 3: b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。		
注 4: 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 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

应符合 GB 20941 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、菌落总数、大肠菌群的检测。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以甲鱼为原料，添加食用盐、味精、香辛料【桂皮、八角、月桂叶（香叶）、香茅、甘草、小茴香、山奈、草果、麻椒、丁香】、陈皮、酿造酱油、白砂糖、食品添加剂（卡拉胶、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸链球菌素）、复配食品添加剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、食用盐），经原料预处理、清洗、焯水、卤制、冷却、真空包装、高温灭菌、清洗、包装而成的即食卤制甲鱼。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。

商丘鑫胜缘食品有限公司