



413040S-2022



浙川县润生农业科技有限公司企业标准

Q/XRNK 0003S-2022

鱼籽酱

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

浙川县润生农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由浙川县润生农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：寇保宏、孙霞丽。

H N

Q B

鱼籽酱

1 范围

本标准规定了鱼籽酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鱼籽（鲤鱼籽、鲫鱼籽、草鱼籽、青鱼籽中的一种）、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐中的几种为原料，添加生活饮用水、调味料酒、蚝油、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、麦芽糊精、苯甲酸钠、山梨酸钾、鱼味香精中的几种，经预处理、拌料、炒制、包装、杀菌或不杀菌等工序而制成的包含两种或两种以上调味料的即食鱼籽酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鱼籽应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.12 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.13 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 鱼味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 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 | 半固态 | 取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋 味 | 具有本品特有气味和滋味，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 |
|----------------------------------|--------|-------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤ 30.0 | GB 5009.44 |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.17 |
| 酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），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 仅适用于未添加发酵性配料（如黄豆酱、番茄酱、甜面酱等）的检测；
b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。
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 | 采集方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数，CFU/g | 5 | 2 | 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 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌, CFU/g | 5 | 0 | 100 | - | GB 4789.30 |
| 注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、食用盐、酸价(未使用发酵性配料的产品)、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鱼籽（鲤鱼籽、鲫鱼籽、草鱼籽、青鱼籽中的一种）、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、月桂叶、辣椒、胡椒、蒜、葱、洋葱、姜中的一种或几种）、陈皮、白芷、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐中的几种为原料，添加生活饮用水、调味料酒、蚝油、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、麦芽糊精、苯甲酸钠、山梨酸钾、鱼味香精中的几种，经预处理、拌料、炒制、包装、杀菌或不杀菌等工序而制成的包含两种或两种以上调味料的即食鱼籽酱。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 10133《食品安全国家标准 水产调味品》相关标准要求，制订了本企业标准，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。

浙川县润生农业科技有限公司