



410363S-2022



新乡市真食在食品有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2022

风味鱼

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

新乡市真食在食品有限公司 发布

前　　言

本标准由新乡市真食在食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市真食在食品有限公司。

本标准主要起草人：张学凤。

本标准自发布实施日起替代Q/XZS 0002S-2018（备案号：412198S-2018，2018-7-19发布实施）。

H N

Q B

风味鱼

1 范围

本标准规定了风味鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用冷冻海鱼干为原料，经解冻、晾干、大豆油或菜籽油油炸、拌入高温熬制的麦芽糖浆后，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉或花椒粉中的一种、香辛料（孜然、八角、桂皮、姜粉）、芝麻、食用香精（青麻辣油香精或炸辣油香精中的一种）、山梨酸钾、天然胡萝卜素，经调味、包装而成的即食风味鱼。

根据产品添加辅料不同，分为：麻辣风味鱼和香辣风味鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冷冻海鱼干应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.10 香辛料（孜然、八角、桂皮、姜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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	条状	取样品100g，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色泽	浅黄色	
气味	具有海鱼干的气味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其

滋味	口感筋道, 咸淡适口	滋味
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
氯化物 (以Cl ⁻ 计), %	≤ 15.0	GB 5009. 44
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
^b 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
^c 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 17
苯并 (a) 芘, μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 27
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009. 123
^a 多氯联苯, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 190
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	≤ 4.0	GB 5009. 26
山梨酸钾, g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28

注: * 该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。
b: 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。
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4

注: a: 样品的采样及处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以可食用冷冻海鱼干为原料，经解冻、晾干、大豆油或菜籽油油炸、拌入高温熬制的麦芽糖浆后，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉或花椒粉中的一种、香辛料（孜然、八角、桂皮、姜粉）、芝麻、食用香精（青麻辣油香精或炸辣油香精中的一种）、山梨酸钾、天然胡萝卜素，经调味、包装而成的即食风味鱼。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市真食在食品有限公司

Q B