



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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其
色泽	浅黄色	
气味	具有海鱼干的气味，无异味	

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，μg/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，μg/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。

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