



410599S-2022



通许县海之味食品销售门市部企业标准

Q/THS 0001S-2022

# 油炸鱼肚

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

通许县海之味食品销售门市部 发布

## 前 言

本标准由通许县海之味食品销售门市部提出并起草。

本标准主要起草人：游素霞。

H N

Q B

# 油炸鱼肚

## 1 范围

本标准规定了油炸鱼肚的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干鱼肚为原料，经分类、去杂、大豆油泡、预炸、二次大豆油油炸、控油、浸泡、清洗、包装加工而成的非即食油炸鱼肚。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干鱼肚应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 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	具有本品应有的性状	取 30g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无焦糊味、无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

### 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
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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	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
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 <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

注：\*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 总合计。

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 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；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、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干鱼肚为原料，经分类、去杂、大豆油泡、预炸、二次大豆油油炸、控油、浸泡、清洗、包装加工而成的非即食油炸鱼肚。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。

通许县海之味食品销售门市部

H N

Q B