



410686S-2022



潢川县汪师傅食品加工坊企业标准

Q/HWS 0001S-2022

鱼丸

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

潢川县汪师傅食品加工坊 发布

前 言

本标准由潢川县汪师傅食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：汪巨国。

H N

Q B

鱼丸

1 范围

本标准规定了鱼丸的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻（鲢鱼、鲤鱼、草鱼、黑鱼、巴沙鱼）中的一种或几种为原料，经原料处理（去头、去杂、清洗），加入食用玉米淀粉、鸡蛋、白砂糖、食用盐中的几种或全部，经混合、斩拌制馅、成型、煮制、冷却、真空包装、冷冻贮存或不经冷冻贮存、加工而成的非即食鱼丸。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜、冻（鲢鱼、鲤鱼、草鱼、黑鱼、巴沙鱼）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。。

2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 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/T 5461 和 GB 2721 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	丸状	取适量样品置于一洁净瓷盘中自然解冻，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
无机砷 ^a （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 ^b （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 ^c ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
^a 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； ^b 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； ^c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计； *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 其它要求

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。

产品标识应符合 GB 7718 的规定，并注明食用方法。冷冻产品贮存温度不高于-18℃，运输过程温度不高于-15℃。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻（鲢鱼、鲤鱼、草鱼、黑鱼、巴沙鱼）中的一种或几种为原料，经原料处理（去头、去杂、清洗），加入食用玉米淀粉、鸡蛋、白砂糖、食用盐中的几种或全部，经混合、斩拌制馅、成型、煮制、冷却、真空包装、冷冻贮存或不经冷冻贮存、加工而成的非即食鱼丸。

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》的要求制订本企业标准，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。

潢川县汪师傅食品加工坊

Q B