



411252S-2022



滑县一航食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2022

# 鱼罐头

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

滑县一航食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由滑县一航食品有限公司提出。

本标准由安阳市城乡一体化示范区食品药品监督管理中心和滑县一航食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：黄东艳、赵坤。

H N

Q B

# 鱼罐头

## 1 范围

本标准规定了鱼罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻鱼（带鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、鲶鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲫鱼中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、生活饮用水、豆豉、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、大葱、生姜、蒜、食用盐、味精、鸡精、食用玉米淀粉、白砂糖、白酒、料酒、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠中的几种，经解冻或不解冻、预处理、清洗、分切或不分切、腌制、油炸（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、包装、密封、杀菌、加工而成的鱼罐头。

根据所用原辅料不同，产品分类为：豆豉酥鱼罐头、风味鱼罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻鱼应符合GB 2733的要求。
- 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 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.9 大葱、生姜、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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
容 器	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，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，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
<sup>a</sup> 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
<sup>b</sup> 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉（以Cr计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
锡（以Sn计），mg/kg	≤ 250（仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品）	GB 5009.16
<sup>c</sup> 多氯联苯，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

<sup>a</sup>可先测定总砷，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。

<sup>b</sup>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。

<sup>c</sup>多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头商业无菌的规定，按照GB 4789.26规定的方法检验。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

## 2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻鱼（带鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、鲈鱼、鳊鱼、鲫鱼中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、生活饮用水、豆豉、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、大葱、生姜、蒜、食用盐、味精、鸡精、食用玉米淀粉、白砂糖、白酒、料酒、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠中的几种，经解冻或不解冻、预处理、清洗、分切或不分切、腌制、油炸（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、包装、密封、杀菌、加工而成的鱼罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，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。

滑县一航食品有限公司