



411447S-2022



河南众腾水产养殖有限公司企业标准

Q/HNZT 0004S-2022

# 红焖甲鱼

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

河南众腾水产养殖有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南众腾水产养殖有限公司提出。

本标准起草单位：河南众腾水产养殖有限公司。

本标准主要起草人：张顺彪、张豪。

H N

Q B

# 红焖甲鱼

## 1 范围

本标准规定了红焖甲鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜养殖或冷冻的可食用甲鱼为主要原料，添加或不添加猪肉、鸡肉、鸭肉、鸽子肉、鹌鹑肉中的一种或几种为辅料，经预处理、清洗、切块，加入食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油中的一种或几种）、生姜、大葱、食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、平菇中的一种或几种）、蔬菜（白萝卜、红萝卜、白菜、土豆、莲藕、竹笋、莴笋中的一种或几种）、香辛料（辣椒、当归、干姜、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香中的一种或几种）、调味料【食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、蚝油、豆瓣酱、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）中的几种】、生活饮用水、冰糖、蜂蜜、人参（人工种植5年及以下）、山药、大枣、枸杞、芝麻、桂圆、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、莲子、山梨酸钾中的一种或几种，小火焖制、冷却、紫外线杀菌、包装、高温杀菌或不杀菌加工制成的红焖甲鱼。

根据原料不同可分为：菌菇红焖甲鱼、蔬菜红焖甲鱼。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜养殖或冷冻的甲鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 猪肉、鸡肉、鸭肉、鸽子肉、鹌鹑肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、平菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 食糖（白砂糖、绵白糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.16 食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.17 生姜、大葱、蔬菜（白萝卜、红萝卜、白菜、土豆、莲藕、竹笋、莴笋）应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.18 香辛料（辣椒、当归、干姜、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 山药、大枣、枸杞、芝麻、桂圆、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.20 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
色泽	具有本产品应有色泽	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 <sup>a</sup> （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 <sup>b</sup> （以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 <sup>c</sup> ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26

\*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>b</sup>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；

<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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

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符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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；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；新食品原料应符合相关公告的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

红焖甲鱼是以新鲜养殖或冷冻的可食用甲鱼为主要原料，添加或不添加猪肉、鸡肉、鸭肉、鸽子肉、鹌鹑肉中的一种或几种为辅料，经预处理、清洗、切块，加入食用动物油脂（鸡油、鸭油、猪油中的一种或几种）、生姜、大葱、食用菌（金针菇、杏鲍菇、香菇、口蘑、草菇、鸡枞菌、松茸、竹荪、茶树菇、美味牛肝菌、羊肚菌、木耳、白灵菇、海鲜菇、秀珍菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、平菇中的一种或几种）、蔬菜（白萝卜、红萝卜、白菜、土豆、莲藕、竹笋、莴笋中的一种或几种）、香辛料（辣椒、当归、干姜、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂叶、小茴香、甘草、豆蔻、草果、砂仁、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、薄荷、肉豆蔻、多香果、丁香中的一种或几种）、调味料【食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、蚝油、豆瓣酱、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）中的几种】、生活饮用水、冰糖、蜂蜜、人参（人工种植5年及以下）、山药、大枣、枸杞、芝麻、桂圆、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、莲子、山梨酸钾中的一种或几种，小火焖制、冷却、紫外线杀菌、包装、高温杀菌或不杀菌加工制成的红焖甲鱼。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，参照 GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》等标准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。

河南众腾水产养殖有限公司

QB