



412275S-2022



郑州市泓欣食品有限公司企业标准

Q/ZHXS 0001S-2022

# 风味鱼制品

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

郑州市泓欣食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市泓欣食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：黄光泽。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZHXS 0001S-2022（备案号：411289S-2022）。

H N

Q B

# 风味鱼制品

## 1 范围

本标准规定了风味鱼制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用海水鱼制品【狭鳕鱼皮、鳕鱼皮、真鳕鱼肉、真鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼（沙泥鳅）、龙头鱼、马步鱼中的一种或几种】为原料，裹或不裹食用玉米淀粉，经大豆油（含特丁基对苯二酚）或棕榈油炸后，加入经高温熬制的浆液（麦芽糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素为原料，混合熬制而成）混合均匀后，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、辣椒块、青花椒、红花椒、藤椒、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、芝麻、花生仁（熟）、豌豆（熟）、小麦面粉、食用盐、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、香甜风味香精、烧烤风味香精、大蒜风味香精、川香型粉末香精、香辣粉香精、花椒粉香精、咸蛋黄粉香精、龙虾味香精中的一种或多种）、食品添加剂（碳酸氢钠）中的一种或多种，经搅拌、冷却、包装加工而成的即食风味鱼制品。

根据添加原辅料不同可分为：狭鳕鱼皮（风味鱼制品）、鳕鱼皮（风味鱼制品）、鱼排（风味鱼制品）、凤尾鱼（风味鱼制品）、沙丁鱼（沙泥鳅）（风味鱼制品）、龙头鱼（风味鱼制品）、马步鱼（风味鱼制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用海水鱼制品应符合 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉、辣椒块应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 青花椒、红花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.17 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.19 小麦面粉 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	块状、大小基本一致、组织细腻、筋道	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后以温水漱口，品尝其滋味
色 泽	呈浅黄色或褐黄色、色泽均匀一致、有光泽，无焦、生现象	
气、滋味	具有本品特有的气、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
水分/(g/100g)	≤ 16.0	GB 5009.3
脂肪/(g/100g)	≥ 10.0	GB 5009.6
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	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)	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
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
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28

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
副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样和处理按 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

生产加工过程的卫生要求应符合 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；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、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以可食用海水鱼制品【狭鳕鱼皮、鳕鱼皮、真鳕鱼肉、真鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼（沙泥鳅）、龙头鱼、马步鱼中的一种或几种】为原料，裹或不裹食用玉米淀粉，经大豆油（含特丁基对苯二酚）或棕榈油油炸后，加入经高温熬制的浆液（麦芽糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素为原料，混合熬制而成）混合均匀后，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、辣椒块、青花椒、红花椒、藤椒、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、芝麻、花生仁（熟）、豌豆（熟）、小麦面粉、食用盐、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、香甜风味香精、烧烤风味香精、大蒜风味香精、川香型粉末香精、香辣粉香精、花椒粉香精、咸蛋黄粉香精、龙虾味香精中的一种或多种）、食品添加剂（碳酸氢钠）中的一种或多种，经搅拌、冷却、包装加工而成的即食风味鱼制品。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市泓欣食品有限公司

QB