



412792S-2022



唐河县飞来渔食品有限公司企业标准

Q/TFS 0001S-2022

风味鱼

2022-09-30 发布

2022-09-30 实施

唐河县飞来渔食品有限公司 发布

前 言

本标准由唐河县飞来渔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李频、龚亚飞。

H N

Q B

风味鱼

1 范围

本标准规定了风味鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用淡水鱼为原料，经宰杀、清洗、切块，辅以香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香中的几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）水煮提取液、调味料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、干豆角（经浸泡、清洗、分切）、风味大豆蛋白制品、食用菌（香菇、花菇、白蘑菇、金针菇、杏鲍菇中的一种或几种，经浸泡、清洗、分切）、白砂糖、食用盐、味精、食用葡萄糖、酿造酱油、酵母抽提物、芝麻、花生仁、葵花籽仁、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、咖喱粉、食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、谷氨酸钠、食品用香精（肉味香精、咸味香精、香辣味香精、咖喱味香精、香辛型香精中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，经腌制、干燥、油炸（大豆油、棕榈油、食用植物调和油中的一种）、调味、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的即食风味鱼。

产品根据所用辅料不同，产品分类为：五香味风味鱼、麻辣味风味鱼、风味鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用淡水鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）水煮提取液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.4 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 干豆角应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 风味大豆蛋白制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.15白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.24鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.25鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.26菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.27咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.28食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.33谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.34食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.41乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.42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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，

色 泽	具有产品应有的色泽	在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
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 10.0	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
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 双乙酸钠，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	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
<i>N</i> -二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
^b 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
^c 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^d 多氯联苯，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
<p>注1：a仅适用于添加该种食品添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；</p> <p>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；</p> <p>c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；</p> <p>d多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。</p> <p>注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>		

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 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	5×10 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
注: 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 20941 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、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、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淡水鱼为原料，经宰杀、清洗、切块，辅以香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香中的几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）水煮提取液、调味料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、干豆角（经浸泡、清洗、分切）、风味大豆蛋白制品、食用菌（香菇、花菇、白蘑菇、金针菇、杏鲍菇中的一种或几种，经浸泡、清洗、分切）、白砂糖、食用盐、味精、食用葡萄糖、酿造酱油、酵母抽提物、芝麻、花生仁、葵花籽仁、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、咖喱粉、食用植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、谷氨酸钠、食品用香精（肉味香精、咸味香精、香辣味香精、咖喱味香精、香辛型香精中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，经腌制、干燥、油炸（大豆油、棕榈油、食用植物调和油中的一种）、调味、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的即食风味鱼。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》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。

唐河县飞来渔食品有限公司

QB