



413355S-2023



洛阳震九州食品有限公司企业标准

Q/LZJZ 0003S-2023

# 油炸鱼制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

洛阳震九州食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳震九州食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳震九州食品有限公司。

本标准主要起草人：胡存策，张洋。

本标准自实施之日起代替Q/LZJZ 0003S-2021。

H N

Q B

# 油炸鱼制品

## 1 范围

本标准规定了油炸鱼制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻食用鱼为原料，以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、芝麻、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、酿造酱油、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，经预处理、配料、调味、油炸、冷却、包装而成的油炸鱼制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻食用鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.16 香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 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	具有该产品应有的组织形态，无霉变，无虫蛀	取适量样品，放入一洁净烧杯中，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。
色泽	具有该产品固有色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无酸败味	
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)	≤ 25	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 10	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
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 <sup>a</sup> (以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5(其他) 1.0(以肉食性鱼类为主要原料的产品)	GB 5009.17
无机砷 <sup>b</sup> (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 <sup>c</sup> (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.190

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

b 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

c 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 样品的分析与处理按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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻食用鱼为原料，以植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、芝麻、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、酿造酱油、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，经预处理、配料、调味、油炸、冷却、包装而成的油炸鱼制品。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》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。

洛阳震九州食品有限公司

Q B