



413446S-2023



河南省燧煌食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

风味鱼块

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

河南省燧煌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省燧煌食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈川、陈陆军。

H N

Q B

风味鱼块

1 范围

本标准规定了风味鱼块的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鱼（鲫鱼、鲤鱼、鲭鱼、鲢鱼、丁香鱼、黄花鱼、小鲳鱼）中的一种为主要原料，经宰杀，清洗，添加生活饮用水、大豆油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、香辛料（八角、姜、辣椒、麻椒、孜然、黑胡椒、花椒、小茴香、肉桂、高良姜、肉豆蔻、砂仁、丁香、干姜、甘草中的一种）、橘皮、白芷、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、麦芽糖、甜菜红、食品用香精，经腌制、油炸、冷却、卤制、拌料、包装、高温杀菌、冷却、包装制成的即食风味鱼块。

根据原料不同分为：风味鲫鱼（块）、风味鲤鱼（块）、风味鲭鱼（块）、风味鲢鱼（块）、风味丁香鱼（块）、风味黄花鱼（块）、风味小鲳鱼（块）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 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、无胖听或无胀袋	取适量样品，检查容器，将内容物倒入洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有该产品应有的性状	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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
固形物, g/100g	≥ 60.0	QB 1007
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
蛋白质, %	≥ 6.0	GB 5009.5
酸价 (以脂肪计) (KOH), 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	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190

注: *该项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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 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、固形物、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鱼（鲫鱼、鲤鱼、鲭鱼、鲢鱼、丁香鱼、黄花鱼、小鲳鱼）中的一种为主要原料，经宰杀，清洗，添加生活饮用水、大豆油、酿造酱油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、香辛料（八角、姜、辣椒、麻椒、孜然、黑胡椒、花椒、小茴香、肉桂、高良姜、肉豆蔻、砂仁、丁香、干姜、甘草中的一种）、橘皮、白芷、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、麦芽糖、甜菜红、食品用香精，经腌制、油炸、冷却、卤制、拌料、包装、高温杀菌、冷却、包装制成的即食风味鱼块。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，作为组织生产、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。

河南省燧煌食品有限公司