



413897S-2023



商丘富德盛食品有限公司企业标准

Q/SFDS 0001S-2023

鱼皮、鱼皮卷

2023-12-12 发布

2023-12-12 实施

商丘富德盛食品有限公司 发布

前言

本标准由商丘富德盛食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李增。

H N

Q B

鱼皮、鱼皮卷

1 范围

本标准规定了鱼皮、鱼皮卷的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻鱼皮为原料，经解冻、清洗、加水浸泡、整理、烫煮、冷却、调味[加入生活饮用水、泡椒（小米辣）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香辛料（花椒、桂皮、八角、丁香中的一种或几种）、白芷、植物油（芝麻油、花椒油、泡椒油中的一种或几种）、食品用香精中的几种]或不调味、包装而成的即食鱼皮、鱼皮卷。

根据原料不同分为：原味鱼皮、原味鱼皮卷、风味鱼皮、风味鱼皮卷。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冻鱼皮应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.3 泡椒（小米辣）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 桂皮、八角、丁香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花椒油、泡椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.16 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品抽取 1 盒，将本品倒入一洁净烧
色 泽	具有产品应有的色泽	杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
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	≤ 8.0	GB 5009.44
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	≤ 1.0	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	≤ 3.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.190

注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
注2：a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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 20941 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以冻鱼皮为原料，经解冻、清洗、加水浸泡、整理、烫煮、冷却、调味[加入生活饮用水、泡椒（小米辣）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香辛料（花椒、桂皮、八角、丁香中的一种或几种）、白芷、植物油（芝麻油、花椒油、泡椒油中的一种或几种）、食品用香精中的几种]或不调味、包装而成的即食鱼皮、鱼皮卷。

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》要求，制订了本企业标准，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。

商丘富德盛食品有限公司

H N

Q B