



413840S-2023



濮阳县西街豫江春肉制品店（个体工商户）企业标准

Q/PYJC 0001S-2023

五香糟鱼

2023-12-07 发布

2023-12-07 实施

濮阳县西街豫江春肉制品店（个体工商户） 发布

前 言

本标准由濮阳县西街豫江春肉制品店（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：李兆松。

H N

Q B

五香糟鱼

1 范围

本标准规定了五香糟鱼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用鲜（冻）淡水鱼为主要原料，添加食用盐、酱油、八角、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、草果、白芷、桂皮、砂仁、高良姜、肉豆蔻、陈皮、花椒、生活饮用水为辅料，经腌制、煮制、焖制、风干冷却、烘干、封装、真空排气、高温灭菌、包装而成的非即食的五香糟鱼。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）淡水鱼应符合GB 2733的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 5461和GB 2721的规定。

2.1.3 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.4 八角、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、草果、砂仁、桂皮、高良姜、肉豆蔻、花椒应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合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
容器	密封完好，无泄漏，无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取样品前观察容器状态，然后取适量样品，置入洁净干燥的白色瓷盘中，在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	体型完整	
色泽	具有五香糟鱼特有的色泽	
滋味、气味	具有五香糟鱼特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≥	55	GB/T 10786
氯化钠 (以 NaCl 计), %	≤	10	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
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg	≤	250	GB 5009.16
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.190
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需要再测定无机砷。</p> <p>b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。</p> <p>c 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, 需要再测定甲基汞。</p> <p>d 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p>			

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定, 检测方法为 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、氯化钠、净含量及允许短缺量、罐头食品商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

五香糟鱼是以可食用鲜（冻）淡水鱼为主要原料，添加食用盐、酱油、八角、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、草果、白芷、桂皮、砂仁、高良姜、肉豆蔻、陈皮、花椒、生活饮用水为辅料，经腌制、煮制、焖制、风干冷却、烘干、封装、真空排气、高温灭菌、包装而成的非即食的五香糟鱼。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 10316《食品安全国家标准 动物性水产制品》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。

濮阳县西街豫江春肉制品店（个体工商户）

H N

Q B