



410481S-2023

永城市余渔餐饮店企业标准

Q/YYY 0001S-2023

油炸鱼制品

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

永城市余渔餐饮店 发布

前 言

本标准由永城市余渔餐饮店提出并起草。

本标准主要起草人：刘震。

本标准自发布实施日起替代Q/YYY 0001S-2023，备案号：410333S-2023。

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。

本标准适用于以预处理好的可食用鲜鱼为主要原料,经切制造型,表面覆以小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、鸡蛋(去壳)、香辛料(葱、姜、八角、花椒、辣椒、蒜、草果、桂皮、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈中的几种)、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、辣椒油、鸡精调味料、鸡粉调味料、芝麻、麦芽糖中的几种,再经食用植物油(大豆油、花生油、棕榈油、玉米油中的一种或几种)油炸、冷却、包装、冷冻贮藏加工而成的非即食油炸鱼制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用鲜鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.14 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 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
性状	冷冻固态，具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 6.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	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	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
注 2：a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、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	
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 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、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以预处理好的可食用鲜鱼为主要原料，经切制造型，表面覆以小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、鸡蛋（去壳）、香辛料（葱、姜、八角、花椒、辣椒、蒜、草果、桂皮、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈中的几种）、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、辣椒油、鸡精调味料、鸡粉调味料、芝麻、麦芽糖中的几种，再经食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）油炸、冷却、包装、冷冻贮藏加工而成的非即食油炸鱼制品。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》相关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。

永城市余渔餐饮店