



411346S-2023



河南源香食品有限公司企业标准

Q/HYX 0001S-2023

即食鱼糜制品

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南源香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南源香食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南源香食品有限公司。

本标准主要起草人：肖吉明。

本标准适用于河南源香食品有限公司及所属子公司：厦门市源香食品工业有限公司（地址：厦门市同安轻工食品工业园美禾八路 111 号）、武汉源香食品有限公司（地址：武汉市东西湖区吴家山台商投资区新华工业园）、雅安源香食品有限公司（地址：四川省雅安市雅安经济开发区滨河东路 11 号）。

H N

Q B

即食鱼糜制品

1 范围

本标准规定了即食鱼糜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鱼糜中的一种或几种为主要原料，添加畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸡肉泥、鸡皮、鸭肉、鸭皮中的一种或几种）、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、虾仁、海苔、芝士、蛋或蛋制品（全蛋液、蛋清液、蛋黄液、蛋清粉、蛋黄粉中的一种或几种）、鱼籽、玉米、胡萝卜、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、稻米油中的一种或几种）、白砂糖、棉子低聚糖、食用葡萄糖、低聚果糖、味精、食用盐、香辛料或香辛料粉[麻椒、花椒、辣椒、八角、草果、桂皮、高良姜、荜拔、小茴香、香叶（月桂叶）、当归、草果、肉豆蔻、山奈、丁香、甘草、小葱、姜片中的一种或几种]、天然肠衣、胶原蛋白肠衣、饮用水、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、高粱红、辣椒红、甜菜红、β-胡萝卜素、食品用香精（芝麻香精、花生香精、奶味香精、玉米香精、芝士香精、肉味香精、虾味香精、蟹味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、配料、斩拌或打浆、灌装、煮制杀菌、风干工艺制成的即食鱼糜制品。

根据所添加的原辅料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）鱼糜、鱼籽应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.5 虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 芝士（干酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.8 蛋或蛋制品（全蛋液、蛋清液、蛋黄液、蛋清粉、蛋黄粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 玉米、胡萝卜应新鲜，无变质、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 橄榄油、稻米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 棉子低聚糖应符合 GH/T 1063 规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.24 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.25 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.31 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.34 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.35 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
外观	肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，结扎牢固，密封良好，肠衣的结扎部位无内容物渗出。	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其外观、色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织形态	组织致密，有弹性，无密集气孔。	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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
水分,%	≤ 90	GB 5009.3
淀粉,%	≤ 15	GB 5009.9
铅 ^a (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
甲基汞(以Hg计), mg/kg	1.0(以肉食性鱼类鱼糜为主要原料)	GB 5009.17
	0.5(以非肉食性鱼类鱼糜为主要原料)	
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^b , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.190
山梨酸钾(以山梨酸计) ^c , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^c , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
注1: a 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;		
注2: b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。		
注3: c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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	2	5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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 14881 和 GB 20941 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鱼糜中的一种或几种为主要原料，添加畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸡肉泥、鸡皮、鸭肉、鸭皮中的一种或几种）、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、虾仁、海苔、芝士、蛋或蛋制品（全蛋液、蛋清液、蛋黄液、蛋清粉、蛋黄粉中的一种或几种）、鱼籽、玉米、胡萝卜、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、稻米油中的一种或几种）、白砂糖、棉子低聚糖、食用葡萄糖、低聚果糖、味精、食用盐、香辛料或香辛料粉[麻椒、花椒、辣椒、八角、草果、桂皮、高良姜、荜拔、小茴香、香叶（月桂叶）、当归、草果、肉豆蔻、山奈、丁香、甘草、小葱、姜片中的一种或几种]、天然肠衣、胶原蛋白肠衣、饮用水、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、高粱红、辣椒红、甜菜红、 β -胡萝卜素、食品用香精（芝麻香精、花生香精、奶味香精、玉米香精、芝士香精、肉味香精、虾味香精、蟹味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、配料、斩拌或打浆、灌装、煮制杀菌、风干工艺制成的即食鱼糜制品。

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》标准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。

河南源香食品有限公司