



411401S-2023



河南溢财食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

酥鱼

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南溢财食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南溢财食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南溢财食品有限公司。

本标准主要起草人：张团结。

H N
Q B

酥鱼

1 范围

本标准规定了酥鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜冻可食用鱼为主要原料，加入植物油【大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种】、鸡油、生活饮用水、豆瓣酱、甜面酱、料酒、白酒、蚝油、酿造酱油（生抽、老抽、美极鲜、蒸鱼豉油中的一种或两种）、食醋、鸡精调味料、食用盐、冰糖、味精、香辛料【麻椒、花椒、辣椒、八角、草果、桂皮、高良姜、荜拨、小茴香、香叶（月桂叶）、当归、草果、肉蔻、山奈、豆蔻、丁香、砂仁、香茅、甘草、小葱、姜片中的一种或几种】、白芷、陈皮、大葱、生姜、大蒜、香菜、小米椒、小香葱、山梨酸钾中的几种，经预处理、腌渍、晾晒风干、油炸（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、卤制、真空包装、高温灭菌、冷却加工制成的酥鱼。

根据原料不同可分为：麻辣酥鱼、蒜香酥鱼、五香酥鱼、甜辣酥鱼、酱香酥鱼、香辣酥鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 大葱、生姜、大蒜、香菜、小米椒、小香葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 鲜冻可食用鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.12 酿造酱油（生抽、老抽、美极鲜、蒸鱼豉油）应符合 GB/T18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.15 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.16 蚝油应符合 GB 10133 的规定。

2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 鸡油应符合 GB 10146 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
色泽	具有本产品应有色泽	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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
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 ^a （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b （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 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
山梨酸钾（以山梨酸计） ^d ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 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；否则需再测定甲基汞；		
^b 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；否则需再测定无机砷；		
^c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180总和计。		
^d 仅适用于该食品添加剂的产品检验。		

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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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 的规定。

2.7 其他要求

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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

酥鱼是以鲜冻可食用鱼为主要原料，加入植物油【大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种】、鸡油、生活饮用水、豆瓣酱、甜面酱、料酒、白酒、蚝油、酿造酱油（生抽、老抽、美极鲜、蒸鱼豉油中的一种或两种）、食醋、鸡精调味料、食用盐、冰糖、味精、香辛料【麻椒、花椒、辣椒、八角、草果、桂皮、高良姜、荜拨、小茴香、香叶（月桂叶）、当归、草果、肉蔻、山奈、豆蔻、丁香、砂仁、香茅、甘草、小葱、姜片中的一种或几种】、白芷、陈皮、大葱、生姜、大蒜、香菜、小米椒、小香葱、山梨酸钾中的几种，经预处理、腌渍、晾晒风干、油炸（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、卤制、真空包装、高温灭菌、冷却加工制成的酥鱼。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 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》等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。

河南溢财食品有限公司