



411156S-2023



信阳春宇食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2023

速冻调理淡水鱼制品

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

信阳春宇食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳春宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏忠宇。

H N

Q B

速冻调理淡水鱼制品

1 范围

本标准规定了速冻调理淡水鱼制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水库野生食用淡水鱼（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲤鱼、鲈鱼、桂鱼、白条、红尾、巴沙鱼中的一种或几种）为原料，经去杂、清洗后按部位进行切分、调理腌制（以水、食用盐、三聚磷酸钠混合而成）、沥水、真空包装、速冻、装箱等加工而成的非即食速冻调理淡水鱼制品。

按部位不同分为：速冻调理鱼头、速冻调理鱼肚、速冻调理鱼腩、速冻调理鱼骨、速冻调理鱼排、速冻调理鱼柳、速冻调理鱼尾、混合速冻调理淡水鱼制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水库野生食用淡水鱼（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲤鱼、鲈鱼、桂鱼、白条、红尾、巴沙鱼）应鲜活、清洁、无病害、无污染，并符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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	具有分割部位产品的正常组织形态，肌肉紧密，有弹性	取适量样品置于一洁净瓷盘中自然解冻，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色 泽	具有淡水鱼腌制后应有的色泽	
气 味	具有淡水鱼腌制后应有的气味，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
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

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 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	30	GB 5009.228
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 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。

产品标识应符合 GB 7718 的规定，并注明食用方法。产品贮存温度不高于-18℃，运输过程温度不高于-15℃。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以水库野生食用淡水鱼（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲤鱼、鲈鱼、桂鱼、白条、红尾、巴沙鱼中的一种或几种）为原料，经去杂、清洗后按部位进行切分、调理腌制（以水、食用盐、三聚磷酸钠混合而成）、沥水、真空包装、速冻、装箱等加工而成的非即食速冻调理淡水鱼制品。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》的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。

信阳春宇食品有限公司