



411728S-2023

郑州市泓欣食品有限公司企业标准

Q/ZHXS 0001S-2023

风味鱼制品

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

郑州市泓欣食品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州市泓欣食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：黄光泽。

本标准自发布之日起替代：Q/ZHXS 0001S-2022, 备案号：412275S-2022。

H N

Q B

风味鱼制品

1 范围

本标准规定了风味鱼制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用海水鱼制品【狭鳕鱼皮（明太鱼）、鳕鱼皮、真鳕鱼肉、真鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼（沙泥鳅）、龙头鱼、马步鱼中的一种或几种】为原料，裹或不裹食用玉米淀粉，经大豆油（含特丁基对苯二酚）或棕榈油油炸后，加入经高温熬制的浆液（麦芽糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素为原料，混合熬制而成）混合均匀后，添加或不添加香辣酥（油炸小食品）、油炸型膨化食品（锅巴或薯片）中的一种或几种，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、辣椒块、青花椒、红花椒、藤椒、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、芝麻、花生仁（熟）、豌豆（熟）、小麦面粉、食用盐、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、香甜风味香精、烧烤风味香精、大蒜风味香精、川香型粉末香精、香辣粉香精、花椒粉香精、咸蛋黄粉香精、龙虾味香精、醋味香精中的一种或多种）中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（碳酸氢钠），经搅拌、冷却、包装加工而成的即食风味鱼制品。

根据添加原辅料不同可分为：狭鳕鱼皮（风味鱼制品）、鳕鱼皮（风味鱼制品）、真鳕鱼肉（风味鱼制品）、真鳕鱼皮（风味鱼制品）、鱼排（风味鱼制品）、凤尾鱼（风味鱼制品）、沙丁鱼（沙泥鳅）（风味鱼制品）、龙头鱼（风味鱼制品）、马步鱼（风味鱼制品）、风味鱼制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用海水鱼制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉、辣椒块应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 青花椒、红花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.17 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 19300 的规定。

2.1.19 小麦面粉 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.22 香辣酥（油炸小食品）应符合附录 A 的规定。

2.1.22 油炸型膨化食品应符合 GB/T 22699 和 GB 17401 的规定。

2.1.23 大蒜粉、洋葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后以温水漱口,品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味,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
水分/(g/100g)	≤ 16.0	GB 5009.3
脂肪/(g/100g)	≥ 10.0	GB 5009.6
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
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
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 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	20	GB 5009.190
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	\leq	1.0	GB 5009.28
注: *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 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
注: a 样品的采样和处理按 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

生产加工过程的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/LZRX 0001S-2020

香辣酥（油炸小食品）

1 范围

本标准规定了香辣酥（油炸小食品）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒为主要原料，辣椒经浸泡、挑选后，拌入裹粉【食用玉米淀粉、食品添加剂（碳酸氢钠）、生活饮用水、芝麻、白砂糖、食用盐、香兰素】，经腌渍、油炸（大豆油）、甩油，然后加入味精、鸡粉、麻辣粉（花椒粉、辣椒粉）、孜然粉、葱粉、蒜粉、牛肉粉调味料、烤肉粉、芥末粉中的几种调味，冷却后，加入或不加入油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果、蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干中的一种或几种，包装而制成的香辣酥（油炸小食品）。

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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 麻辣粉、葱粉、蒜粉、孜然粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 烤肉粉应符合 Q/GZHB 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 香兰素应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干应符合 GB 16325 的规定。

2.2 感官要求

Q/LZRX 0001S-2020

水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以可食用海水鱼制品【狭鳕鱼皮（明太鱼）、鳕鱼皮、真鳕鱼肉、真鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼（沙泥鳅）、龙头鱼、马步鱼中的一种或几种】为原料，裹或不裹食用玉米淀粉，经大豆油（含特丁基对苯二酚）或棕榈油炸后，加入经高温熬制的浆液（麦芽糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素为原料，混合熬制而成）混合均匀后，添加或不添加香辣酥（油炸小食品）、油炸型膨化食品（锅巴或薯片）中的一种或几种，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、辣椒块、青花椒、红花椒、藤椒、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、芝麻、花生仁（熟）、豌豆（熟）、小麦面粉、食用盐、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、香甜风味香精、烧烤风味香精、大蒜风味香精、川香型粉末香精、香辣粉香精、花椒粉香精、咸蛋黄粉香精、龙虾味香精、醋味香精中的一种或多种）中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（碳酸氢钠），经搅拌、冷却、包装加工而成的即食风味鱼制品。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市泓欣食品有限公司

QB