411826S-2023

永城市蒋家烧鸡食品厂企业标准

Q/YJS 0001S-2023

糟鱼

2023-06-23 发布　　2023-06-23 实施

永城市蒋家烧鸡食品厂 发布

前　言

本标准由永城市蒋家烧鸡食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：蒋会芳。

本标准自发布实施日起替代Q/YJS 0001S-2022。

HNQB

糟鱼

1 范围

本标准规定了糟鱼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）可食用鱼（鲫鱼、鲤鱼、草鱼、带鱼、青鱼、鲢鱼、鳕鱼、鳙鱼、鳟鱼、大黄鱼中的一种）为主要原料，经清洗、辅以香辛料（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）、白芷、食用盐、味精、酿造酱油、冰糖、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、食品用香精（鱼味香精、海鲜味香精中的一种）中的几种，再加生活饮用水进行卤制、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食糟鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）可食用鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

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

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.10 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色　泽	具有本品应有的色泽	
气　味	具有本品应有的气味，无异嗅	
滋　味	具有本品特有滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45	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	
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 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；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）可食用鱼（鲫鱼、鲤鱼、草鱼、带鱼、青鱼、鲢鱼、鳕鱼、鳙鱼、鳜鱼、大黄鱼中的一种）为主要原料，经清洗、辅以香辛料（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）、白芷、食用盐、味精、酿造酱油、冰糖、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、食品用香精（鱼味香精、海鲜味香精中的一种）中的几种，再加生活饮用水进行卤制、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食糟鱼。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》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。

永城市蒋家烧鸡食品厂

HNQB