



411578S-2023



河南余同乐实业有限公司企业标准

Q/HYS 0006S-2023

风味鱼制品

2023-06-05 发布

2023-06-05 实施

河南余同乐实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南余同乐实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王聪奇。

H N
Q B

风味鱼制品

1 范围

本标准规定了风味鱼制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用海水鱼制品【狭鳕鱼皮、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，经大豆油或棕榈油炸后，加入经高温熬制的浆液（麦芽糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素中的几种为原料，混合熬制而成）混合均匀后，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、辣椒块、青花椒、红花椒、藤椒、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、香辛料【八角、小茴香、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、桂皮、干姜、月桂叶（香叶）、香茅、白胡椒、甘草、草果、砂仁、丁香中的一种或几种，经粉碎或香辛料粉】、熟芝麻、熟花生仁、熟豌豆、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、黑鸭风味香精中的一种或多种）、食品添加剂（碳酸氢钠）中的一种或多种，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）、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）。

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 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 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 和 GB/T 15691 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 大蒜粉、洋葱粉、姜粉、香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.25 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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	具有产品应有的性状	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	具有产品应有的色泽、无焦、生现象	
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) $\leq$	18	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) $\leq$	8.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) $\leq$	3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) $\leq$	0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	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 /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.190
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b （以双乙酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.277
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.83
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； b仅限添加该食品添加剂的产品检测，同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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 ¹	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

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；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。

编制说明

本标准适用于以可食用海水鱼制品【狭鳕鱼皮、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，经大豆油或棕榈油炸后，加入经高温熬制的浆液（麦芽糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素中的几种为原料，混合熬制而成）混合均匀后，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、辣椒块、青花椒、红花椒、藤椒、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、香辛料【八角、小茴香、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、桂皮、干姜、月桂叶（香叶）、香茅、白胡椒、甘草、草果、砂仁、丁香中的一种或几种，经粉碎或香辛料粉】、熟芝麻、熟花生仁、熟豌豆、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、黑鸭风味香精中的一种或多种）、食品添加剂（碳酸氢钠）中的一种或多种，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。

河南余同乐实业有限公司