



412062S-2023



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2023

豆豉深海鱼罐头

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

河南省金牛足食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王心玲。

本标准自实施之日起代替 Q/HJS 0005S-2015。

H N
Q B

豆豉深海鱼罐头

1 范围

本标准规定了豆豉深海鱼罐头的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用深海鱼为原料，辅以豆豉、食用盐、白砂糖、花椒、辣椒、丁香、大茴香、生姜、桂皮、花生油、菜籽油，添加 D-异抗坏血酸钠、味精、酱油，经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的罐头食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用深海鱼应符合 GB/T 18108 和 GB/T 18109 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定
- 2.1.4 大茴香、桂皮、丁香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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
容器	密封完好，无泄漏，无胖听或无涨袋。使用金属材料的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取出适量样品检查容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	条状	
色泽	肉色正常，呈该产品特有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味,咸淡适中、鱼香味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	
总固形物/（g/100g）	≥	50	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）		1~3	GB 5009.44
蛋白质/（g/100g）	≥	10	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≤	20	GB 5009.6
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
铜（以 Cu 计）/（mg/kg）	≤	5	GB 5009.13
锡（以 Sn 计）/（mg/kg）	≤	250	GB 5009.16
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^a /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.190
* 该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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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 8950 和 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；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、总固形物、食用盐、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

豆豉深海鱼罐头是以可食用深海鱼为原料，辅以豆豉、食用盐、白砂糖、花椒、辣椒、丁香、大茴香、生姜、桂皮、花生油、菜籽油，添加 D-异抗坏血酸钠、味精、酱油，经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成的罐头食品。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

河南省金牛足食品有限公司

H N

Q B