



410292S-2024



河南星亿食品有限公司企业标准

Q/HXY 0005S-2024

卤制甲鱼

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

河南星亿食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南星亿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张志祥。

本标准自实施之日起代替 Q/HXY 0005S-2022（备案号：410613S-2022）

H N
Q B

卤制甲鱼

1 范围

本标准规定了卤制甲鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜活甲鱼为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、酱油（生抽）、香辛料【香椿、生姜、山奈、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拔、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、甘草、百里香、花椒、麻椒、干辣椒、茺荑籽中的一种或几种】、大蒜瓣、大豆油、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、紫苏、味精、豆瓣酱、冰糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素中的几种，经预处理（挑选、宰杀去内脏、清洗、去皮、修整、浸泡）、调配、腌制、卤制、冷却、紫外线杀菌、真空包装等工艺加工制成的熟制水产品(可直接食用)卤制甲鱼。

产品按原料不同分为：五香卤制甲鱼、麻辣卤制甲鱼、红烧卤制甲鱼。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜甲鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 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 酱油（生抽）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.5 大蒜瓣应干净卫生、干燥、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 白芷、陈皮（橘皮）、山楂、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.13 香辛料【香椿、生姜、山奈、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拔、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、甘草、百里香、花椒、麻椒、干辣椒、茺荑籽】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	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，置于一洁净的

色泽	具有产品应有的色泽	白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^b 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(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计)，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷； ^b可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞。		

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	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；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；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；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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

卤制甲鱼是以新鲜活甲鱼为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、酱油（生抽）、香辛料【香椿、生姜、山奈、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拔、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、甘草、百里香、花椒、麻椒、干辣椒、芫荽籽中的一种或几种】、大蒜瓣、大豆油、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、紫苏、味精、豆瓣酱、冰糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素中的几种，经预处理（挑选、宰杀去内脏、清洗、去皮、修整、浸泡）、调配、腌制、卤制、冷却、紫外线杀菌、真空包装等工艺加工制成的熟制水产品(可直接食用)卤制甲鱼。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》等标准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。

河南星亿食品有限公司