



413092S-2024



商城县地龍山农林科技有限公司企业标准

Q/SDLS 0004S-2024

# 腌渍鱼

2024-12-10 发布

2024-12-10 实施

商城县地龍山农林科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商城县地龍山农林科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：花云秀。

H N

Q B

# 腌渍鱼

## 1 范围

本标准规定了腌渍鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用淡水鱼为原料，添加食用盐、香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甘草、孜然、小茴香中的一种或几种）、味精、白砂糖、葱、姜、蒜、料酒、白酒中的一种或几种，添加生活饮用水，经预处理、分切或不分切、腌制（装入鲜毛竹筒或陶瓷罐或塑料容器中）、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食腌渍鱼。

根据所用辅料及腌制容器不同，产品分类为：盐渍鱼、筒鲜鱼。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用淡水鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.7 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于一洁净白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异嗅	
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	≤	15.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	2.5【仅适用于盐渍鱼】	GB 5009.227
组胺, mg/100g	≤	20	GB 5009.208
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	30	GB 5009.228
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.48	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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
<sup>a</sup> 甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
<sup>b</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
<sup>c</sup> 多氯联苯, μg/kg	≤	20	GB 5009.190
<p>注1: a仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 且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规定最大使用量的比例之和不应超过1;</p> <p>a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;</p> <p>b可先测定总砷, 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;</p> <p>c多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。</p> <p>注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

## 2.4 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。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 2.6 其他要求

污染物限量应符合GB 2762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。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淡水鱼为原料，添加食用盐、香辛料或其粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甘草、孜然、小茴香中的一种或几种）、味精、白砂糖、葱、姜、蒜、料酒、白酒中的一种或几种，添加生活饮用水，经预处理、分切或不分切、腌制（装入鲜毛竹筒或陶瓷罐或塑料容器中）、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食腌渍鱼。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商城县地龍山农林科技有限公司

H N  
Q B