



410070S-2024



河南众腾水产养殖有限公司企业标准

Q/HNZT 0006S-2024

带汤鱼

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

河南众腾水产养殖有限公司 发布

前 言

本标准由河南众腾水产养殖有限公司提出。

本标准起草单位：河南众腾水产养殖有限公司。

本标准主要起草人：曹正、张顺彪、张豪。

H N
Q B

带汤鱼

1 范围

本标准规定了带汤鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的可食用鱼（鲫鱼、花白鲢、鲢鱼、鲤鱼中的一种或几种）为主要原料，经预处理、清洗、切片，加入食用盐、红薯粉、胡椒粉腌制，再加入猪油、生姜、小笨葱、辣椒、生活饮用水、调味料【食用盐、味精、酱油、食醋中的几种】中的一种或几种，添加或不添加山梨酸钾，再经爆香、煮沸、小火熬制、冷却、包装而成的可直接食用的带汤鱼。

根据原料不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鱼（鲫鱼、花白鲢、鲢鱼、鲤鱼）应符合GB/T 5055和GB 10136的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 生姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.4 胡椒粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.6 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

2.1.7 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.8 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.9 辣椒应符合GB/T 30382的规定。

2.1.10 小笨葱应清洁、无污染、无腐烂变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.11 红薯粉应符合GB 2715的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39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	鱼、混合汤汁	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计)， mg/kg	≤ 0. 45	GB 5009. 12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
无机砷 ^b (以 As 计)， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
甲基汞 ^c （以 Hg 计）， mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 17
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 123
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
N-二甲基亚硝胺， μ g/kg	≤ 4	GB 5009. 26
多氯联苯 ^d ， μ g/kg	≤ 20	GB 5009. 190
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。		
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；		
c 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；		
d 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
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
副溶血性弧菌， MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 3：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 食品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，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、净含量及允许短缺量、食用盐的检验。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群，验证检验一周一次。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜的可食用鱼（鲫鱼、花白鲢、鲢鱼、鲤鱼中的一种或几种）为主要原料，经预处理、清洗、切片，加入食用盐、红薯粉、胡椒粉腌制，再加入猪油、生姜、小笨葱、辣椒、生活饮用水、调味料【食用盐、味精、酱油、食醋中的几种】中的一种或几种，添加或不添加山梨酸钾，再经爆香、煮沸、小火熬制、冷却、包装而成的可直接食用的带汤鱼。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，作为组织生产，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。

河南众腾水产养殖有限公司