



410544S-2024



潢川县甲来聚食品加工厂（个体工商户）企业标准

Q/HJJS 0001S-2024

风味甲鱼

2024-02-20 发布

2024-02-20 实施

潢川县甲来聚食品加工厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由潢川县甲来聚食品加工厂（个体工商户）提出并起草。

本标准起草人：王远琦。

H N

Q B

风味甲鱼

1 范围

本标准规定了风味甲鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻可食用甲鱼为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，加入或不加入腊肉，加入膏汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种、生姜，熬煮）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、香辛料[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、复合调味料（麻辣味、蒜蓉味、香辣味、五香味、番茄味中的一种或几种）、山楂、陈皮、白芷中的一种或多种，经配料、卤制或焖制或烧制、真空包装、冷冻贮存等工艺加工而成的非即食风味甲鱼。

根据原辅料和工艺不同可分为：卤甲鱼、金汤甲鱼、焖甲鱼等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻可食用甲鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 鸡、猪骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 腊肉应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.4 生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 干辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 山楂、陈皮、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 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	具有各产品应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色

色 泽	具有各产品应有的色泽	瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 50009.17
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.191
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
^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； ^b 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； ^c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计； *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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生产加工过程卫生要求

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，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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻可食用甲鱼为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，加入或不加入腊肉，加入膏汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种、生姜，熬煮）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、香辛料[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、荜拨、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、复合调味料（麻辣味、蒜蓉味、香辣味、五香味、番茄味中的一种或几种）、山楂、陈皮、白芷中的一种或多种，经配料、卤制或焖制或烧制、真空包装、冷冻贮存等工艺加工而成的非即食风味甲鱼。

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。

潢川县甲来聚食品加工厂（个体工商户）

QB