



410982S-2024



河南家乡礼遇食品有限公司企业标准

Q/HJLS 0001S-2024

酥骨鲤鱼

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

河南家乡礼遇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南家乡礼遇食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南家乡礼遇食品有限公司。

本标准主要起草人：许新敏。

H N
Q B

酥骨鲤鱼

1 范围

本标准规定了酥骨鲤鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜冻鲤鱼为主要原料，加入植物油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、生活饮用水、豆豉、料酒、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、麦芽糖、味精、半固态复合调味料(牛骨髓浸膏、新联康肉香王中的一种或两种)、香辛料【辣椒、花椒、八角、桂皮、肉豆蔻、高良姜、小茴香、草果、丁香中的一种或几种】、白芷、陈皮、大葱、生姜、大蒜、山梨糖醇液、食品用香精中的几种，经预处理、腌制、油炸(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、加入上述配料中的几种卤煮、冷却、真空包装、高温灭菌而成的酥骨鲤鱼。

根据原料不同可分为：麻辣味酥骨鲤鱼、豆豉味酥骨鲤鱼、五香味酥骨鲤鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大葱、生姜、大蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 鲜冻鲤鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 半固态复合调味料(牛骨髓浸膏、新联康肉香王)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有本产品应有色泽	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 50009.15
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 50009.17
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^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 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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 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；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、菌落总数、大肠菌群。
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鲤鱼为主要原料，加入植物油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、生活饮用水、豆豉、料酒、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、麦芽糖、味精、半固态复合调味料(牛骨髓浸膏、新联康肉香王中的一种或两种)、香辛料【辣椒、花椒、八角、桂皮、肉豆蔻、高良姜、小茴香、草果、丁香中的一种或几种】、白芷、陈皮、大葱、生姜、大蒜、山梨糖醇液、食品用香精中的几种，经预处理、腌制、油炸(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、加入上述配料中的几种卤煮、冷却、真空包装、高温灭菌而成的酥骨鲤鱼。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》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。

在 GB 2760 中的类别为：经烹调或油炸的水产品，类别号为：09.04.02。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南家乡礼遇食品有限公司