



411235S-2024



河南省农都农业发展有限公司企业标准

Q/HNDS 0001S-2024

卤甲鱼

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

河南省农都农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南省农都农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：张杰。

本标准替代 Q/HNDS 0001S-2023。

H N

Q B

卤甲鱼

1 范围

本标准规定了卤甲鱼的分类、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，加入膏汤/高汤（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、冰糖、料酒、鸡精调味料、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、白胡椒、草果、丁香、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香、当归、姜黄中的几种]、复合调味料（麻辣味、蒜蓉味、香辣味、五香味、番茄味、卤水调味料、炒糖色中的一种或几种）、葱、姜、大蒜、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草（虫草花）、西洋参、党参、黄芪、玉竹、山药、蜜枣、红枣、香菇、茶树菇、枸杞子、山楂、陈皮、白芷、栀子、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或多种，经配料、卤制、灭菌或不灭菌、速冻或不速冻、包装等工艺加工而成的卤甲鱼。

根据是否经过速冻可分为不同产品：速冻产品、非速冻产品。

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 生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 干辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 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。
- 2.1.10 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.13 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
色 泽	具有各产品应有的色泽	
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	≤ 0.8	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
双乙酸钠 ^d ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^e （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

^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；
^d仅适用于使用该添加剂的产品；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 规定的最大使用量的比例之和不应超过1；
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的限量。

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(非速冻产品)	5	2	5×10^4	10^5	GB 4789.2
菌落总数, CFU/g(速冻产品)	5	1	10^4	10^5	
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应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量。保质期>7天的产品, 出厂检验增加菌落总数、大肠菌群。保质期≤7天的产品为验证检验, 验证检验一周一次, 验证检验增加菌落总数、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、冻可食用甲鱼为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，加入膏汤/高汤（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、冰糖、料酒、鸡精调味料、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、白胡椒、草果、丁香、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香、当归、姜黄中的几种]、复合调味料（麻辣味、蒜蓉味、香辣味、五香味、番茄味、卤水调味料、炒糖色中的一种或几种）、葱、姜、大蒜、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草（虫草花）、西洋参、党参、黄芪、玉竹、山药、蜜枣、红枣、香菇、茶树菇、枸杞子、山楂、陈皮、白芷、栀子、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或多种，经配料、卤制、灭菌或不灭菌、速冻或不速冻、包装等工艺加工而成的卤甲鱼。

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。

河南省农都农业发展有限公司