



410436S-2025



永城市夏恒食品厂(个体工商户)企业标准

Q/YXS 0001S-2025

# 糟鱼

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

永城市夏恒食品厂(个体工商户) 发布

## 前 言

本标准由永城市夏恒食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：夏明军。

H N

Q B

# 糟鱼

## 1 范围

本标准规定了糟鱼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用鲜（冻）淡水鱼为主要原料，经解冻或不解冻、预处理，经植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）油炸，添加生产用水，加入食用盐、白砂糖、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、辣椒、酱油、味精、鸡精调味料、白芸豆（经煮制）、豆豉、白芷中的几种或全部，经卤制、包装、高温灭菌加工而成的糟鱼。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 可食用鲜（冻）淡水鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.12 白芷、白芸豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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
容器	密封完好，无泄露	取样品 1 份，检查容器，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
性状	具有该产品应有的性状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无正常视力可见外来异物	
----	-------------	--

### 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	≤ 10.0	GB 5009.44
固形物，g/100g	≥ 55	QB 1007 或 GB/T 10786
铅（以 Pb 计） <sup>*</sup> ,mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
无机砷 <sup>b</sup> （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 <sup>a</sup> （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 <sup>c</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190

注：\*指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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

### 2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、商业无菌。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鲜（冻）淡水鱼为主要原料，经解冻或不解冻、预处理，经植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）油炸，添加生产用水，加入食用盐、白砂糖、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、辣椒、酱油、味精、鸡精调味料、白芸豆（经煮制）、豆豉、白芷中的几种或全部，经卤制、包装、高温灭菌加工而成的糟鱼。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

永城市夏恒食品厂(个体工商户)