



411254S-2025

南阳市星炯商贸有限公司企业标准

Q/NXS 0001S-2025

即食风味鱼

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

南阳市星炯商贸有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市星炯商贸有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王志强、岳灵、刘洋。

H N

Q B

即食风味鱼

1 范围

本标准规定了即食风味鱼的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以宰杀后的可食用鱼（经解冻、分割修整）或可食用鱼干为主要原料，以辣椒、葱、姜、蒜、黄酒、料酒、白酒、食用盐、味精、白砂糖、食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、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、荳蔻、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】、鸡粉调味料中的几种为辅料，经调味、腌制、风干、油炸、拌料、蒸煮、包装、杀菌、装箱等工艺加工而成的即食风味鱼。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 宰杀后的可食用鱼、可食用鱼干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 辣椒、葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.4 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用植物油 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 香辛料、其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 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	具有本品应有的性状，形态完整，大小均匀，组织紧密，软硬适中	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味，无酸败味	泽、杂质、嗅其气味、然后以温水漱口，品尝其滋味
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
水分/（g/100g）	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 15.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.6	GB 5009.227
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a /（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.190
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 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
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

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 20941 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以宰杀后的可食用鱼（经解冻、分割修整）或可食用鱼干为主要原料，以辣椒、葱、姜、蒜、黄酒、料酒、白酒、食用盐、味精、白砂糖、食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、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】、鸡粉调味料中的几种为辅料，经调味、腌制、风干、油炸、拌料、蒸煮、包装、杀菌、装箱等工艺加工而成的即食风味鱼。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市星炯商贸有限公司