



411777S-2025



封丘县浩甲食业有限公司企业标准

Q/FHS 0001S-2025

油炸鱼肚

2025-06-10 发布

2025-06-10 实施

封丘县浩甲食业有限公司 发布

前 言

本标准由封丘县浩甲食业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王明峰。

本标准自发布实施日起替代Q/FHS 0002S-2019。

H N
Q B

油炸鱼肚

1 范围

本标准规定了油炸鱼肚的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干鱼肚为主要原料，经原料预处理、大豆油浸泡、预炸、二次大豆油炸、控油、包装等工艺加工而成的非即食油炸鱼肚。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干鱼肚应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 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	块状固态	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味,无异嗅,无异味	
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
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	≤ 0.45	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

注 2：a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 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、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干鱼肚为主要原料，经原料预处理、大豆油浸泡、预炸、二次大豆油炸、控油、包装等工艺加工而成的非即食油炸鱼肚。

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》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。

封丘县浩甲食业有限公司

H N
Q B