412411S-2025

河南食享汇食品有限公司企业标准

Q/HSXH 0001S-2025

风味鱼制品

2025-08-08 发布　　2025-08-08 实施

河南食享汇食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南食享汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢永广、杨俊恒。

HNQB

风味鱼制品

1 范围

本标准规定了风味鱼制品的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）可食用的鱼及其制品为原料，经解冻或不解冻、清洗、整理或不整理、裹面〔小麦粉、生活饮用水，添加食用盐、鸡精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、去腥粉（八角粉、山奈粉、白芷粉、花椒粉中的几种）中的一种或几种〕、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）油炸，拌入或不拌入麦芽糖浆或高温熬制的麦芽糖，辅以或不辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、天然胡萝卜素、山梨酸钾、白砂糖、葡萄糖、蜂蜜、麻花、芝麻、香辛料粉（辣椒粉、孜然粉、八角粉、花椒粉、麻椒粉中的几种）、复合调味料（川味粉、烧烤粉、鸡肉粉中的一种或几种）、藤椒油、食品用香精、辣椒红中的几种，经调味或不调味、混合或不混合、装袋、包装等加工而成的即食风味鱼制品。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 可食用的鱼制品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 麦芽糖浆或麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.13 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.14 复合调味料、去腥粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.17 麻花应符合 GB 7099 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 可食用的鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.20 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.21 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.22 食用淀粉应符合 GB 31637 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气、滋味，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
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
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
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
山梨酸钾[b]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

* 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。

[b] 适用于使用该食品添加剂的产品。

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 样品的采样及处理按 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 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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国家相关规定及公告。

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、酸价、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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）可食用的鱼及其制品为原料，经解冻或不解冻、清洗、整理或不整理、裹面〔小麦粉、生活饮用水，添加食用盐、鸡精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、去腥粉（八角粉、山奈粉、白芷粉、花椒粉中的几种）中的一种或几种〕、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）油炸，拌入或不拌入麦芽糖浆或高温熬制的麦芽糖，辅以或不辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、天然胡萝卜素、山梨酸钾、白砂糖、葡萄糖、蜂蜜、麻花、芝麻、香辛料粉（辣椒粉、孜然粉、八角粉、花椒粉、麻椒粉中的几种）、复合调味料（川味粉、烧烤粉、鸡肉粉中的一种或几种）、藤椒油、食品用香精、辣椒红中的几种，经调味或不调味、混合或不混合、装袋、包装等加工而成的即食风味鱼制品。

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。

河南食享汇食品有限公司

HN QB