



412506S-2017



扶沟县福隆食品有限公司企业标准

Q/FGS 0002S-2017

风味鱼制品

2017-10-17 发布

2017-10-17 实施

扶沟县福隆食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由扶沟县福隆食品有限公司提出。

本标准起草单位：扶沟县福隆食品有限公司。

本标准主要起草人：杨万英。

H N

Q B

风味鱼制品

1 范围

本标准规定了风味鱼制品的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜、冻海水鱼或海水鱼干制品(鳕鱼、鱼排、凤尾鱼)为原料，经整理、大豆油油炸，拌入高温熬制的麦芽糖浆，辅以食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉(八角、花椒、辣椒)，经调味、混合、装袋、高温杀菌、包装，加工而成的即食风味鱼制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻海水鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 海水鱼干制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定
- 2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	试验方法
性状	块状，组织较紧密，软硬适度	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	棕褐色	
气味、滋味	具有原料特有的气、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(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 5009.6索氏提取法 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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
多氯联苯，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
* 该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 微生物指标

应符合商业无菌的规定。按 GB 4789.26 规定的方法测定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、食用盐、商业无菌；型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

即食风味鱼制品是以鲜、冻海水鱼或海水鱼干制品(鳕鱼、鱼排、凤尾鱼)为原料,经整理、大豆油油炸,拌入高温熬制的麦芽糖浆,辅以食用盐、味精、白砂糖、香辛料粉(八角、花椒、辣椒),经调味、混合、装袋、高温杀菌、包装,加工而成的。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 20941《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》和 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。

扶沟县福隆食品有限公司

2017年09月22日

H N

Q B