



413139S-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

2017-12-25 发布

2017-12-25 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：岳雨霞 罗伟娜 杨万英。

本标准自发布实施日起替代Q/FGS 0002S-2017（备案号：412506S-2017，备案日期2017-10-17）。

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、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 麦芽糖浆应符合 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

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | | 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 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 副溶血性弧菌, MPN/g | 5 | 1 | 10^2 | 10^3 | GB 4789.7 |
| 金黄色葡萄球菌CFU/g | 5 | 1 | 10^2 | 10^3 | GB 4789.10 (第二法) |
| 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

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、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

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、包装,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 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