



410573S-2018



河南名宇食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2018

---

# 调味鱼皮丝

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

---

河南名宇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南名宇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张潇予、李树常。

H N

Q B

# 调味鱼皮丝

## 1 范围

本标准规定了调味鱼皮丝的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以冷冻的罗非鱼皮为主要原料，经解冻、漂烫、饮用水（过滤、反渗透、冷冻）冷却、加入氢氧化钠，柠檬酸钠，碳酸氢钠浸泡、切丝、清洗、沥干、加泡椒、辣椒、麻椒中的一种或两种、料汁（饮用水〈过滤、反渗透〉食用盐、白砂糖、味精、白米醋、姜粉、蒜粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉，经配料、混合、煮沸、冷却、加饮用水〈过滤、反渗透〉稀释）调理、包装而成的调味鱼皮丝。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 罗非鱼皮应符合 GB/T 18109 和 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 白米醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.11 蒜粉应符合 DB37/T 1474 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB 10465 的规定。
- 2.1.13 花椒粉、八角粉、桂皮粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 麻椒应符合 GB/T 30391 和 GB 15691 的规定。
- 2.1.15 泡椒应符合 SB/T 10756 和 GB 2714 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	固态，具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，用手触摸其弹性和组织结构，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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、滋味	具有该产品特有的气味，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	试验方法
水分，%	≤ 85	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	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（以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计），/mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10（第二法）

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《定量包装商品计量检验规则》的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的有关规定执行。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求，污染物限量应符合 GB 2762 的要求，兽药残留应符合国家相关标准的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以冷冻的罗非鱼皮为主要原料，经解冻、漂烫、饮用水（过滤、反渗透、冷冻）冷却、加入氢氧化钠，柠檬酸钠，碳酸氢钠浸泡、切丝、清洗、沥干、加泡椒、辣椒、麻椒中的一种或两种、料汁（饮用水〈过滤、反渗透〉食用盐、白砂糖、味精、白米醋、姜粉、蒜粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉，经配料、混合、煮沸、冷却、加饮用水〈过滤、反渗透〉稀释）调理、包装而成的调味鱼皮丝。

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《食品国家安全标准 动物性水产品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南名宇食品有限公司

H N

Q B