



410593S-2018



河南省本香食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2018

风味水产罐头制品

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

河南省本香食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由河南省本香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑞锋。

H N

Q B

风味水产罐头制品

1 范围

本标准规定了风味水产罐头制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鱼豆腐（鱼糜、大豆分离蛋白、鸡蛋清、淀粉、植物油、食用盐、白砂糖、焦磷酸钠）（经解冻）、鱼丸【鱼糜、水、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、植物油、鸡蛋、食用盐、白砂糖、味精、可得然胶、复配增味剂（谷氨酸钠、食品用香料、香精、5'-呈味核苷酸二钠、水解大豆蛋白）】（经解冻）、海带（经清洗）中的一种为原料，加入生活饮用水、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用盐、酱油、鸡精、味精、辣椒、白芷、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮、肉豆蔻）、黑鸭风味料【鸡肉抽提物、酵母抽取物、大豆水解蛋白、食盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精】、黑牛膏【牛肉抽提物、酵母抽取物、大豆水解蛋白、水、食盐、味精、白砂糖、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精、酱油、脱氢乙酸钠】、香辣膏【水、鸡肉抽提物、食用盐、麦芽糊精、味精、白砂糖、大豆水解蛋白、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、鸡油、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、脱氢乙酸钠】中的多种，经配料、混合、卤制、分拣、包装、高温杀菌加工而成的风味水产罐头制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 黑鸭风味料【鸡肉抽提物、酵母抽取物、大豆水解蛋白、食盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精】、黑牛膏【牛肉抽提物、酵母抽取物、大豆水解蛋白、水、食盐、味精、白砂糖、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精、酱油、脱氢乙酸钠】、香辣膏【水、鸡肉抽提物、食用盐、麦芽糊精、味精、白砂糖、大豆水解蛋白、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、鸡油、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、脱氢乙酸钠】应符合的DBS41/001规定。

2.1.3 鱼豆腐、鱼丸应符合GB 10136的规定。

2.1.4 海带应符合GB/T 20554和GB 19643的规定。

2.1.5 白砂糖符合GB/T 317和GB 13104的规定。

- 2.1.6冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。
- 2.1.7麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.8食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.10鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.11味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.12辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.13白芷应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。
- 2.1.14香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮、肉豆蔻）应符合GB/T 15691的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取样品一份，置于白色洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，鲜香适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法	
固形物, g/100g	≥	55	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅的指标严于食品安全国家标准			
^a 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞；			
^{a b} 仅适用于风味鱼豆腐罐头、风味鱼丸罐头。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求，检验方法按GB 4789.26的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用及限量应符合 GB 2760 的规定；污染物残留限量应符合 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。

3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、食用盐、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

风味水产罐头制品是以鱼豆腐（鱼糜、大豆分离蛋白、鸡蛋清、淀粉、植物油、食用盐、白砂糖、焦磷酸钠）（经解冻）、鱼丸【鱼糜、水、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、植物油、鸡蛋、食用盐、白砂糖、味精、可得然胶、复配增味剂（谷氨酸钠、食品用香料、香精、5'-呈味核苷酸二钠、水解大豆蛋白）】（经解冻）、海带（经清洗）中的一种为原料，加入生活饮用水、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用盐、酱油、鸡精、味精、辣椒、白芷、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮、肉豆蔻）、黑鸭风味料【鸡肉抽提物、酵母抽取物、大豆水解蛋白、食盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）】、黑牛膏【牛肉抽提物、酵母抽取物、大豆水解蛋白、水、食盐、味精、白砂糖、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精、酱油、脱氢乙酸钠】、香辣膏【水、鸡肉抽提物、食用盐、麦芽糊精、味精、白砂糖、大豆水解蛋白、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、鸡油、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、脱氢乙酸钠】中的多种，经配料、混合、卤制、分拣、包装、高温杀菌加工而成的。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 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南省本香食品有限公司