



411067S-2018



洛阳爱上鱼食品有限公司企业标准

Q/LAS 0001S-2018

风味鱼罐头

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

洛阳爱上鱼食品有限公司 发布

前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由洛阳爱上鱼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任振波。

H N

Q B

风味鱼罐头

1 范围

本标准规定了风味鱼罐头的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）鱼（可食用鱼）为原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理，加食用盐、料酒腌制，经植物油（大豆色拉油或大豆油或菜籽油）炸制、加入卤汁[以生活饮用水、泡椒、辣椒酱、豆豉、蚝油、番茄酱、红茶叶、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、味精、酱油、食醋、葱、姜、蒜、料酒、白芷、香辛料（黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、八角、香叶、桂皮、高良姜、丁香）中的多种为原料，熬制而成]、蒸制或不蒸制、冷却、真空包装、杀菌、加工而成的风味鱼罐头。

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 鲜（冻）鱼应符合GB 2733的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.5 大豆色拉油、大豆油、菜籽油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.6 泡椒应符合GB 2714的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合T/GZSX 014规定。
- 2.1.9 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.11 红茶叶应符合NY/T 780的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.13 白砂糖、冰糖、红糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.14 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.15 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.16 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.17 葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂为，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.18 香辛料（黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、八角、香叶、桂皮、高良姜、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验
性 状	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香可口，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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检测方法
固形物，%	≥ 55	GB/T 10786
氯化钠，%	≤ 6.5	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg（凤尾鱼、旗鱼罐头除外）	≤ 0.2	GB 5009.15
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg（肉食性鱼类及其制品除外）	≤ 0.5	GB 5009.17
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		
^a 仅适用于金属罐装		
^b 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。		
^c 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。		

2.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，检测方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

3 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、氯化钠、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

风味鱼罐头是以鲜（冻）鱼（可食用鱼）为原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理，加食用盐、料酒腌制，经植物油（大豆色拉油或大豆油或菜籽油）炸制、加入卤汁[以生活饮用水、泡椒、辣椒酱、豆豉、蚝油、番茄酱、红茶叶、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、味精、酱油、食醋、葱、姜、蒜、料酒、白芷、香辛料（黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、八角、香叶、桂皮、高良姜、丁香）中的多种为原料，熬制而成]、蒸制或不蒸制、冷却、真空包装、杀菌、加工而成。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》有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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 的规定。

洛阳爱上鱼食品有限公司