



410884S-2018



唐河县飞来渔食品有限公司企业标准

Q/TFS 0001S-2018

风味鱼

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

唐河县飞来渔食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由唐河县飞来渔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李频，耿凡，魏佳。

H N

Q B

风味鱼

1 范围

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

本标准适用于以鲢鱼、黄尾鲮鱼为原料，经清洗、切块、放入调味汁（以八角、茴香、五香叶、花椒、丁香、辣椒为原料，经熬制制成）中浸泡入味，再经腌制（加入食用盐）、干燥、油炸（大豆油）、调味【添加白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、孜然、野山椒、花椒粉、甜面酱、蚝油、干豆角（豆角经清理、熟制、干燥）中的多种】、封装、杀菌、包装加工而成的风味鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲢鱼和黄尾鲮鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 八角、茴香、五香叶、花椒、丁香、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉、野山椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.12 干豆角应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性状	块状	取100g样品，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽，色泽均匀	
气味	具有本品固有的气味，无异味	
滋味	具有鱼肉味，咸甜适宜	

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
水分 g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 2.5	GB 5009.6索氏提取法 或GB 5009.227
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

* 铅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 ^a 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	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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

食品添加剂使用应符合 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、食用盐、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

风味鱼是以鲢鱼、黄尾鲮鱼为原料，经清洗、切块、放入调味汁（以八角、茴香、五香叶、花椒、丁香、辣椒为原料，经熬制制成）中浸泡入味，再经腌制（加入食用盐）、干燥、油炸（大豆油）、调味【添加白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、孜然、野山椒、花椒粉、甜面酱、蚝油、干豆角（豆角经清理、熟制、干燥）中的多种】、封装、杀菌、包装加工而成的风味鱼。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

本标准规定了风味鱼的分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等
本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

唐河县飞来渔食品有限公司