

Q/LYC

辽宁永春方便米饭科技有限公司企业标准

Q/LYC 0006S-2015

带鱼类软包装菜包

2015-XX-XX 发布

2015-XX-XX 实施

辽宁永春方便米饭科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准中的食品安全指标GB 14939-2005《鱼类罐头卫生标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2012《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁永春方便米饭科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘玉明。

本标准属首次发布。

带鱼类软包装菜包

1 范围

本标准规定了带鱼类软包装菜包的术语与定义、要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以带鱼为主要原料，辅料黄豆、小米椒和干红辣椒，经过预处理（鱼肉一油炸，辅料浸泡）与调制汤汁混合装袋经高温杀菌制得带鱼类软包装菜包。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1535 大豆油
- GB 2718 酱卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞和有机汞的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14939 鱼类罐头卫生标准
- GB 17400 方便面卫生标准
- GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB 18186 酿造酱油
GB 18187 酿造食醋
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
GB/T 27591 纸碗
GB/T 30383 生姜
SB/T 10348 大蒜
SB/T 10416 调味料酒
QB 2197 榨菜包装用复合膜、袋
NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品
DB35/T 853 食用玉米变性淀粉
JJF 1070 定量包装食品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 术语、定义和产品分类

下列术语和定义适用于本标准：

3.1 鸡肉类软包装菜包

以带鱼为主要原料，辅料黄豆、小米椒和干红辣椒，经过预处理（鱼肉一油炸，辅料浸泡）与调制汤汁混合装袋经高温杀菌制得。

3.2 产品分类

按辅料不同分为：麻辣鱼块菜包、红烧带鱼菜包。

3.2.1 麻辣鱼块菜包

以带鱼为主要原料，黄豆、小米椒和干红辣椒为辅料处理后与椒香麻辣酱调制好的汤汁混合包装经高温杀菌制得的菜包。

3.2.2 红烧带鱼菜包

以带鱼为主要原料，与调制好的辅料（生姜、大蒜、干红辣椒、料酒、醋、盐、味精、酱油和白砂糖）混合包装经高温杀菌制得的菜包。

4 要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 带鱼：应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.2 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.4 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 要求。
- 4.1.6 变性淀粉：应符合 DB35/T 853 的规定。
- 4.1.7 椒香麻辣酱：应符合 GB 2762 的规定及供货方企业标准。
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

- 4.1.9 酿造食醋：应符合 GB 18187 的规定。
- 4.1.10 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.11 大蒜：SB/T 10348 的规定。
- 4.1.12 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.15 大豆油：应符合 GB 1535 的规定。
- 4.1.16 小米椒：应符合 NY/T 655 的规定。
- 4.1.17 干红辣椒：应符合 NY/T 1711 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	麻辣鱼块菜包	红烧带鱼菜包
色 泽	具有本品应有的色泽	具有本品应有的色泽
滋 味	滋味正常，无酸败味	滋味正常，无酸败味
气 味	气味正常，无异味	气味正常，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质 (%) $\geq$	10
无机砷（以 As 计）/（mg/kg） $\leq$	0.1
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq$	0.5
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg） $\leq$	0.5
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） $\leq$	0.1
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） $\leq$	2.0
多氯联苯 /（mg/kg） $\leq$	2.0
PCB138/（mg/kg） $\leq$	0.5
PCB153/（mg/kg） $\leq$	0.5

4.4 微生物指标

菜包微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

将被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目测法进行色泽、杂质检验、用鼻嗅的方法检验样品是否有异味，口尝品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定方法检验。

5.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定方法检验。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定方法检验。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定方法检验。

5.2.5 总汞

按 GB/T 5009.17 规定方法检验。

5.2.6 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定方法检验

5.3 微生物指标

5.3.1 商业无菌检验

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.3 净含量偏差

按 JJF 1070 规定方法检验。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证，合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

6.2.1 组批

以同一次投料、同一班次、同一生产线，生产的产品为一个批次。

6.2.2 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取 12 盒，分别做感官指标、理化指标及微生物指标检验，留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品须经厂检验部门检验合格后，并符合检验合格证明方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、复水性、商业无菌。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准全部内容：

6.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

应采用密封、防潮包装，保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，塑料盒、塑料勺应符合 GB 18006.1、GB 9687 的规定，包装用塑料复合膜、袋应符合 GB/T 21302、GB/T 10004、GB 9683 的规定，使用纸碗应符合 GB/T 27591 的规定，其他食品包装材料应符合相应食品包装国家标准和规定的要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥清洁、通风阴凉的场所，隔墙离地，防鼠、防虫害。不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合上述贮存条件下，本产品常温下保质期为 12 个月。

