

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0052 S- 2020 号

Q/BGS

北镇市沟帮子食品有限公司企业标准

Q/BGS 0006S-2020

风味鱼制品

2020-09-27 发布



2020-10-28 实施

北镇市沟帮子食品有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《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。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由北镇市沟帮子食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王丽娟。

本标准属首次发布。



风味鱼制品

1 范围

本标准规定了风味鱼制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜、冻鱼(青鱼、鳊鱼、罗非鱼、草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲮鱼、鳙鱼、公干鱼、小根鱼、毛毛鱼、小银鱼、凤尾鱼、小黄鱼、龙头鱼、小干鱼、海燕鱼、麦穗鱼、白帆鱼、丁香鱼、泥鳅鱼、鱿鱼、鱿鱼仔、墨鱼、墨鱼仔、带鱼、黄花鱼、多宝鱼、金枪鱼、鲈鱼、青鳞鱼、鲳鱼、龙头鱼、马鲛鱼)中的一种或多种为原料,以食用盐、白砂糖、辣椒(整的或粉状)、花椒、食用植物油、酿造酱油、香辛料、单晶体冰糖为辅料,经缓化、滚揉、腌制、烘干、油炸、卤制、浸泡、调味、装袋、灭菌、包装加工而制成的即食风味鱼制品。

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(包括所有的修改单)本适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 食品中农药残留最大限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 18186 酿造酱油
 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 30391 花椒
 QB/T 1173 单晶体冰糖
 JJF 1070 定量包装商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》
 农业部公告(2002)第235号 《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻鱼：应新鲜，无腐败，无变质、无污染。并应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763 及农业部公告第 235 号的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.4 酿造酱油：应符合 GB18186 的规定。
- 3.1.5 辣椒（整的或粉状）：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 单晶体冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。
- 3.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种应有的色泽
组织形态	具有该产品应有的形态，肉质软硬适度
滋、气味	具有该品种固有的鲜味，无异味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标



应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 / (%)	≤ 75.0
氯化物 (以Cl计) / (%)	≤ 6.00
过氧化值 (以脂肪计) / (g/ 100g)	≤ 2.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.8
N-二甲基亚硝酸 / (μg/kg)	≤ 4.0
无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.1
*甲基汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤ 2.0
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.1
^b 多氯联苯 / (mg/kg)	≤ 0.5

注: a. 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量时, 不必测定甲基汞; 否则, 需要测定甲基汞。
b. 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。

3.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 微生物限量

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	GB4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

注 1: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

王丽娟



3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定

3.6 生产加工过程

按 GB/T 23871、GB 14881 规定执行，按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 兽药最大残留量

应符合农业部公告(2002)第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

3.10 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。

4 试验方法

4.1 感官要求

将样品置于白糖瓷盘内，在自然光线下，采用目测、口尝、鼻嗅等方法进行检验。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 氯化物

按 GB5009.44 规定的方法测定。

4.2.3 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

4.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.6 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

4.2.7 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

4.2.8 N-二甲基亚硝胺

按 GB/T 5009.26 规定的方法测定。

4.2.9 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

4.2.10 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数



按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法检验。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.3.4 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法检验。

4.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一规格、同一品种的产品为一批。

5.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

5.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、氯化物、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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：

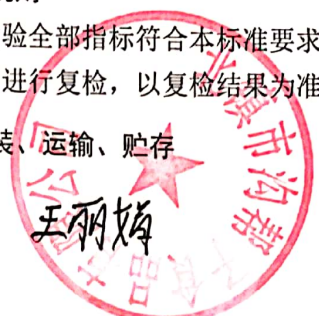
- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4.3 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志



产品包装标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求和有关规定，产品采用密封包装，内包装袋应符合 GB 9683、GB/T 10004 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应洁净卫生，运输时应防止受潮、防雨、防晒、防高温，不应与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

6.4 贮存

高温灭菌预包装产品贮存在常温、清洁、干燥、阴凉处贮存，低温灭菌的产品应在 0℃—4℃冷藏库内贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫高，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定的条件下，低温灭菌锁鲜盒产品自生产之日起为 7 天，高温灭菌透明包装产品自生产之日起，常温下保质期为 270 天，高温灭菌铝箔包装产品自生产之日起常温下保质期为 12 个月。

