

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0029 S- 2020 号

Q/LYS

辽宁沟帮子云杉熏鸡有限公司企业标准

Q/LYS 0002S—2020

代替Q/LYS 0002S-2017

炸鱼制品



2020-05-09 发布



2020-06-10 实施

辽宁沟帮子云杉熏鸡有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准是依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行制定的。

本标准食品安全指标依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》制定，致病菌限量依据GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅严于国家标准，其他指标依据实测值制定。

本标准代替Q/LYS 0002S-2017《炸鱼制品》，主要变化如下：

——调整了理化指标和微生物限量；

——对“规范性引用文件”进行了修改和补充。

本标准由辽宁沟帮子云杉熏鸡有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝云山。



炸鱼制品

1 范围

本标准规定了炸鱼制品的产品范围，分类、要求、检验规则，标志和标签、包装运输、贮存。

本标准适用于以鲜或冷冻海水鱼（鲅鱼、黄花鱼、带鱼）为主要原料，以饮用水、食用植物油、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、白砂糖、辣椒（整的或者粉状）、香辛料、食用香精为辅料，添加食品添加剂。经处理、腌制、油炸、调味（或不调味）、包装、高温杀菌等工序制成的炸鱼制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/ T317	白砂糖
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2720	味精
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 食品添加剂使用卫生标准
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. 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. 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. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
GB/T 5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 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	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类的测定
GB/T 5009. 37	食品安全国家标准 食品中食用植物油卫生标准
GB/T 5009. 123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009. 190	食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量测定
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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品



- 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 18187 酿造食醋
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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[2005]第75号令《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（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅材料

- 3.1.1 鲮鱼、黄花鱼、带鱼应符合 GB 2733 的规定。和国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.2 味精：应符合 GB2720 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB /T5461 的规定。
- 3.1.5 白砂糖： 应符合 GB/T 317 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 15691 的规定。
- 3.1.8 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.9 酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.10 酿造食醋：应符合 GB 18187 的规定。
- 3.1.11 辣椒（整的或粉状）：应符合 GB/T 30382 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	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘）上，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用开水漱口，品其滋味。
口感风味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变、无虫蛀	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

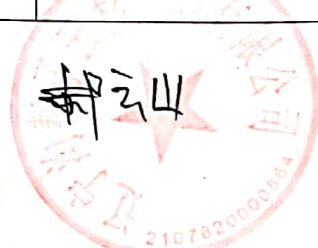


表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 6.0	GB/T 500937
过氧化值/ (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5009.37
*甲基汞 (以 Hg 计)	≤ 0.5	GB 5009.17
铅/ (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.8	GB/T5009.12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬/ (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/ (ug/kg)	≤ 4.0	GB/T 5009.26
^b 多氯联苯/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190
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 总合计。		

3.4 微生物限量

应符合表3规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量				
	n	c	m	M	检验方法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法
注1: 样品的采样及处理按GB4789.1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

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合GB 14881规定

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定测定。

4 检验规则

4.1 抽样和组批



工艺条件、班次、品种相同的产品为一批。每批产品随机抽取2kg样品，一份用于检验，一份留样，检验分为出厂检验和型式检验。

4.2 出厂检验

产品出厂前由生产厂检验部门按本产品标准逐批进行检验，符合标准方可出厂。

出厂检验项目：感官要求、净含量、酸价、过氧化值。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目为本标准中全部内容。

4.3.2 每年应进行两次，有下列情况这一时，亦应进行：

- a) 产品定性投产时
- 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) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时

4.4 判定规则

产品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。

5 标志和标签、包装、运输、贮存

5.1 标志和标签

应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

5.2 包装

产品真空包装材料应符合GB 9683、GB/T 10004的规定。大包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料和容器必须符合相应的国家标准和有关规定。

5.3 运输

运输产品时应防雨、防潮、防暴晒，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。搬运过程应轻拿轻放。

5.4 贮存

产品应在贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、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，本产品常温条件下保质期为6个月

