

Q/GZYH

贵州省食品安全企业标准

Q/GZYH 0002S-2021

腌鱼熟制品

2021-04-01 发布

2021-04-05 实施

贵州裕和农产品有限公司

发布



前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》而制定。

本文件由贵州裕和农产品有限公司提出并归口。

本文件由贵州裕和农产品有限公司、贵州省产品质量检验检测院负责起草。

本文件主要起草人：戴奕杰、张谦、吴桃燕、陈梅、谢竹林、杨宏荣、王赛楠、杨勇、王楠馨、邹樊。

腌鱼熟制品

1 范围

本文件规定了腌鱼熟制品的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于贵州裕和农产品有限公司裕和腌鱼熟制品的生产、检验与销售。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷

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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定

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 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

Q/GZYH 0001S—2021 贵州省食品安全企业标准 裕和腌鱼

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 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

腌鱼熟制品

以腌制发酵后的裕和腌鱼为原料，食用盐、食用植物油为辅料，经切割、熟制、调味、杀菌等工艺加工而成的符合商业无菌要求的即食水产制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料鱼

应符合 Q/GZYH 0001—2021 的规定。

4.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	表面鱼鳞呈淡红色，肉色正常均匀，肉体呈暗红色。	将样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态。经加工后，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味及气味	具有腌鱼本身特有的鲜香、适酸微甜或香辣，无酸败味、无其他异味。	
组织形态	成块状，有少量腌渍料附在鱼体上，鱼鳞、鱼骨有一定程度的软化，无霉变、无虫蛀。	
外来杂质	无可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 2.5	GB 5009.227
组胺/（mg/100g）	≤ 10	GB 5009.208
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15

续表 2

无机砷（以 As 计）/（mg/kg） ^a	≤	0.1	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ^b	≤	0.5	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤	3.0	GB 5009.26
多氯联苯/（mg/kg） ^c	≤	0.5	GB 5009.190
备注：a 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。 b 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。 c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

4.4 微生物指标

应符合商业无菌要求。

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按 JJF 1070 的规定进行检验。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 20941 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取不少于 12 个独立包装，抽样量不少于 2.5kg，将样品 2/3 作检

验样品，另 1/3 份作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括标签、感官、净含量、商业无菌。检验合格产品方可出厂。

5.3.2 型式检验

本标准 4.2~4.7 为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 原料产地环境发生重大变化、加工工艺或生产设备有较大改变时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目均符合本标准规定时，判定为该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格不得复验。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

产品包装应有明显标志。预包装产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并标注食用方法。

6.2 包装

产品的包装材料应符合相关规定，产品的销售包装标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 运输

运输时应避免日晒、雨淋、渗漏和污染，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输过程应防止挤压、碰撞、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

6.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风及避光场所。不得与有毒、有害物品混存。应堆放在垫板上，与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压，仓库周围应无异味污染。