

Q/GZYH

贵州省食品安全企业标准

Q/GZYH 0001S-2021

裕和腌鱼

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、陈梅、谢竹林、杨宏荣、吴桃燕、王赛楠、杨勇、王楠馨、邹樊。

裕和腌鱼

1 范围

本文件规定了裕和腌鱼的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期的要求。

本文件适用于贵州裕和农产品有限公司裕和腌鱼的生产、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 1354 大米
 - 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
 - GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - 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 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 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 12729.1 香辛料和调味品 名称
 - GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 - 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

裕和腌鱼

裕和腌鱼采自锦屏县的稻田鲤鱼，经清喂、宰杀去内脏、与腌渍料(辣椒、糯米或大米、香辛料、米酒、甜酒曲)混合自然发酵后形成非即食的发酵性腌鱼。

4 要求

4.1 加工要求

4.1.1 起捕：将在稻田中生长满足要求的鲤鱼从稻田中捞出，在清水中放养 1~2 天。

4.1.2 剖鱼：鱼从背部剖开，不剖断，剔除内脏。

4.1.3 盐渍：用食用盐、米酒均匀涂抹在鱼体上，放置 3 天以上。

4.1.4 配料：将辣椒粉、糯米饭或糊米（炒至焦黄的大米）、甜酒曲、香辛料按比例拌匀，形成腌糟，同时按比例加入直投式发酵剂和生物保鲜剂放入鱼体内，并用腌糟包裹鱼体外。

4.1.5 入桶腌制：木桶清洗沥干后，在桶底层放入腌糟，用腌糟包裹鱼体均匀放入木桶内，一层腌糟一层鱼，在最上面用腌糟覆盖，并加放干生姜叶或芽姜菜，加盖板密封，上压重物即完成。

4.1.6 加工环境：加工车间和发酵车间应保持通风、干燥、清洁、阴凉，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同库贮存。加工环境温度在 10℃~28℃之间。腌鱼在杉木桶内腌制 40 天左右即可烹饪食用。

4.2 原、辅料

鲤鱼应符合 GB 2733 的规定；糯米应符合 GB 1354 的规定；米酒应符合 GB 2757 或 GB 2758 的规定；辣椒应符合 GB/T 30382 的规定；食用盐应符合 GB 2721 的规定；香辛料应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定；其他原辅料应符合相应的食品标准和相关规定。

4.3 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	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	鱼体完整，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。	

4.4 理化指标

应符合表 3 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
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
氯化物（以 NaCl 计）/（g/100g） ^d	≤	2.0 GB 5009.44第三法

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。

^d 与 1.00mL 硝酸银标准滴定溶液[C(AgNO₃)=1.000mol/L]相当于氯化钠的质量为 0.0585（g）。

4.5 净含量

应符合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》的规定。

4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.7 其他安全指标

应符合 GB 10136 的规定。

4.8 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 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 12 个独立包装。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。检验合格产品方可出厂。

5.3.2 型式检验

本标准 4.3~4.7 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。

5.3.3 制样方法

将腌鱼整条取出,去掉肚子内及表面附着腌渍料,将鱼体整条捣碎混匀。

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。

6 标签、包装、运输、贮存和保质期

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,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。

6.5 保质期

产品在常温下（阴凉、干燥、通风及避光）的保质期不少于 6 个月，冷藏条件下不少于 10 个月。
