

备案号: 223769S-2018

有效期至: 2022 年 01 月 15 日)

Q/HLYC

和龙市沿池水产品加工部企业标准

Q/HLYC 0001S-2018

朝鲜族干明太鱼

| | |
|-------------|-------------------------|
| 食品企业标准备案专用章 | |
| 标准号 | Q/HLYC0001S-2018 |
| 备案号 | 223769S-2018 |
| 有效期限 | 2019年01月16日至2022年01月15日 |
| 备案机关 | 吉林省卫生健康委员会 |

2018-12-13 发布

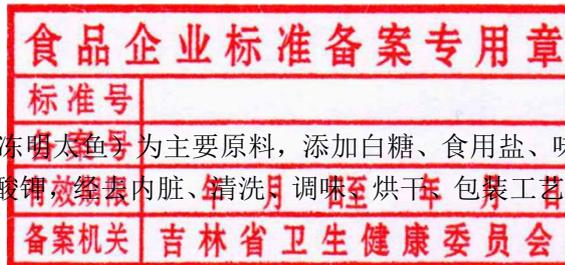
2018-12-13 实施

和龙市沿池水产品加工部 发布

朝鲜族干明太鱼

1 范围

本标准适用于以冻鳕鱼（冻明太鱼）为主要原料，添加白糖、食用盐、味精为辅料，加入（或不加入）食品添加剂冰乙酸、山梨酸钾、内脏、精洗、调味、烘干、包装工艺加工而成的预制（非即食）水产干制品。

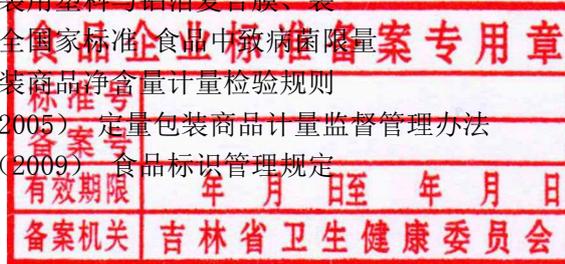


2 规范性引用文件

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 1445 | 绵白糖 |
| GB 1886.10 | 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸 |
| GB 1886.39 | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 |
| GB 2720 | 食品安全国家标准 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 食品添加剂使用标准 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| 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 5009.26 | 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类的测定 |
| GB 5009.28 | 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 |
| GB/T 5009.37 | 食用植物油卫生标准的分析方法 |
| 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 5461 | 食用盐 |

| | |
|---------------------|----------------------|
| 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 23350 | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB 23350 | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 |
| GB/T 28118 | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 食品中致病菌限量 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 国家质检总局令第75号 (2005) | 定量包装商品计量监督管理办法 |
| 国家质检总局令第123号 (2009) | 食品标识管理规定 |



3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 冻鳕鱼（冻明太鱼）应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 绵白糖应符合 GB 1445 的规定。

3.1.3 食盐应符合 GB 5461 的规定。

3.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 食品添加剂 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定

3.1.7 食品添加剂 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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 | 指 标 | 检验方法 |
|------|---|---|
| 色泽 | 呈鱼体自然色泽，具有该干鱼特有的色泽或捎带黑灰色，肌肉白至浅黄色，允许局部有轻微淤血呈现的淡紫红色 | 取试样适量样品置于白色磁盘上，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用舌尖品其滋味。 |
| 滋味 | 滋味鲜美，具有明太鱼正常滋味、气味，无异味、无酸败味 | |
| 组织形态 | 基本完整、半整，丝状或片状，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀 | |
| 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 | 检 验 方 法 |
|---------------------|-------|--------------|
| 水分， % | ≤ 35 | GB 5009.3 |
| 食盐(以氯化钠计)， % | ≤ 8.0 | GB 5009.44 |
| 过氧化值（以脂肪计），（g/100g） | ≤ 0.6 | GB/T 5009.37 |

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

| 项 目 | 表3 污染物限量 | | | 检 验 方 法 |
|-----------------|----------|-------------|---------|-------------|
| | 标 准 号 | 指 标 | 检 验 方 法 | |
| 无机砷（以As计），mg/kg | 0.1 | GB 5009.11 | | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计），（mg/kg） | 0.45 | GB 5009.12 | | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计），（mg/kg） | ≤ 0.1 | GB 5009.15 | | GB 5009.15 |
| 铬（以Cr计），（mg/kg） | ≤ 2.0 | GB 5009.123 | | GB 5009.123 |
| 甲基汞（以Hg计），mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.17 | | GB 5009.17 |
| N-二甲基亚硝胺，μ g/kg | ≤ 4.0 | GB 5009.26 | | GB 5009.26 |
| 多氯联苯，mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.190 | | GB 5009.190 |

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | | 检 验 方 法 |
|--|----------------------------|---|-----------------|------------|----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/（CFU/g） | 5 | 2 | 5×10^4 | 10^5 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 10^3 | GB 4789.3 |
| 致病菌指标 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示） | | | | |
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 副溶血性弧菌 | 5 | 1 | 100 MPN/g | 1000 MPN/g | GB 4789.7 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 第二法 |
| 注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。 | | | | | |

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

| 品 种 | 使用功能 | 使用量 | 残留量 | 检验方法 |
|-------------------|-------|---------|-----|------------|
| 山梨酸钾(以山梨酸计)/ g/kg | 防腐剂 | ≤ 0.075 | - | GB 5009.28 |
| 冰乙酸 | 酸度调节剂 | 适量添加 | - | - |

5 净含量

应符合国家质检总局令 75 号(2005)的规定,并按照 JJF 1070 的规定检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分、盐分、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2)原辅料质量出现大的波动时;
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

在成品库中随机抽取同一规格、同一批次的产品中随机抽样,抽样基数不得小于 20 个最小包装,样品总量不少于 2kg,包装净含量高于 2kg 的产品,抽样数量为 4 袋,抽取样品总量不少于 2kg,1 份用于检查,1 份备份。

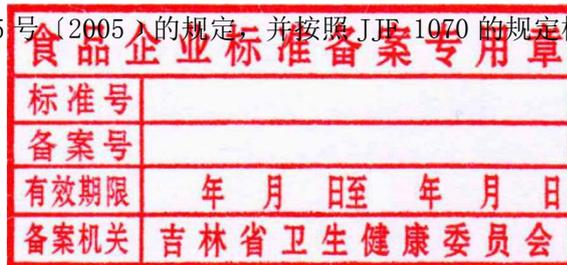
7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时,则判该批产品不合格;如有 1 项不合格时,可重新加倍取样复验,以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时,则判该批产品不合格,并不得复检。

8 标签



应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

食品名称：朝鲜族干明太鱼

配料表：鲜（冻）明太鱼、食盐、味素、白糖、食品添加剂（冰乙酸、山梨酸钾）

净含量/规格：见表签

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期：见标签

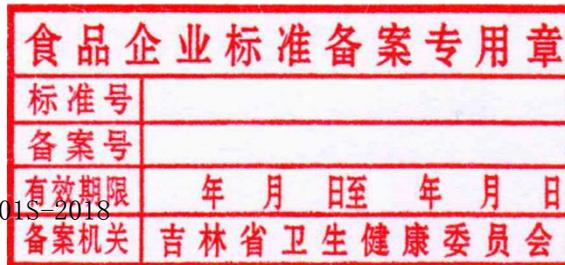
保质期：12 个月。

分类：非即食

贮存条件：-10℃以下

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/HLYC0001S-2018



8.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

| 项 目 | 每 100 克（毫升） | NRV% |
|-------|-------------|------|
| 能量 | 957 kJ | 11% |
| 蛋白质 | 49.3g | 82% |
| 脂肪 | 2.9g | 5% |
| 碳水化合物 | 0.7g | 0% |
| 钠 | 428mg | 21% |

9 包装

9.1 包装材料应符合 GB 28118 的有关规定执行。

9.2 商品包装应符合 GB 23350 的规定。

9.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 6543 的规定。

9.4 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 191 的规定。

10 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，-10℃以下，保质期为 12 个月。