

ICS 67.120.30

CCS X 20

备案号: 500101807 S-2024

Q/JLH

江来好 (重庆) 食品有限公司企业标准

Q/JLH 0001 S-2024

调味水产制品

2024-07-09 发布

2024-07-19 实施

江来好 (重庆) 食品有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由江来好（重庆）食品有限公司提出。

本文件起草单位：江来好（重庆）食品有限公司。

本文件主要起草人：魏文聪、赵鹏涛

本文件批准人：许钟元

本文件于 2024 年 07 月 09 日首次发布。

本文件备案有效期为3年。

调味水产制品

1 范围

本文件规定了调味水产制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于鲜、冻动物性水产品（草鱼、鲤鱼、鲮鱼、罗非鱼、鲢鱼、翘嘴鲌等）适量添加植物油、食用盐、白砂糖、食用淀粉、香辛料等，加或不加增稠剂、保水剂、防腐剂、食用香精香料等食品添加剂，经预处理、配料、腌制、烘烤或者油炸、包装、灭菌等工艺而成的单独包装的非即食烤鱼为主料，添加单独包装的半固态调味料（烤鱼调料）等配料，烤鱼经简单加热后方可食用的具有鲜嫩焦香等特色风味的预包装调味水产制品（风味烤鱼）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 食品中农药最大残留限量
- 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 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-亚硝胺类化合物的测定
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
 GB/T 191 包装储运图示标志
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术规范
 GB/T 317 白砂糖
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令2023年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 鲜、冻动物性水产品

应符合GB 2733的规定。

3.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.3 其它原辅料

应符合相应的国家标准及有关规定。

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
	烤鱼	烤鱼调料	
色泽	具有产品正常的色泽	具有产品正常的色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味,无异味,无酸败味	具有产品正常的滋味、气味,无异味	
状态	具有该产品正常的形状和组织形态,无正常视力可见的外来杂质,无霉变,无虫蛀	具有产品正常的形态、状态,无正常视力可见外来异物	

3.3 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 (g/100g) ≤	50	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮 (mg/100g) ≤	30	GB 5009.228
无机砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.17
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤	2.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	3.8	GB 5009.26
多氯联苯 ^a /(μg/kg) ≤	20	GB 5009.190

^a多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量

烤鱼致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0	-	GB 4789.4

^a样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

3.4.2 微生物限量

烤鱼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 ^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	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

3.5 污染物限量和真菌毒素限量

- 3.5.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。
- 3.5.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量和兽药残留限量

- 3.6.1 农药残留限量应符合GB 2763及国家有关规定和公告。
- 3.6.2 兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1及国家有关规定和公告。

3.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于200g，样品分为2份，1份供检验用，1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。产品应经公司质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为3.2、3.3、3.4、3.8中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

5.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

5.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

