

Q/CSMY

河北诚商贸易有限公司企业标准

Q/CSMY 0002S—2019

代替 Q/CSMY 0002S—2013

速冻鮰鱼片

备案号：132060S-2019

备案日期：2019年10月09日

有效日期：2024年10月08日

2019-8-1 发布

2019-8-1 实施

河北诚商贸易有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，参考了相关国家标准标准的规定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北诚商贸易有限公司提出。

本标准起草单位：河北诚商贸易有限公司。

本标准主要起草人：冯增科、杨速攀。

本标准同时适用于河北诚商贸易有限公司高新区分公司，地址：石家庄高新区东佐村。

本标准代替并废止Q/CSMY 0002S-2013《速冻涮鱼片》。

本标准与Q/CSMY 0001S-2013《速冻涮鱼片》相比主要变化如下：

- 标准名称修改为速冻鲶鱼片；
- 更新了规范性引用文件；
- 调整了原料要求；
- 删除了微生物指标、产品中心温度指标及其检验方法；
- 调整了污染物限量要注；
- 增加了兽药残留的表述。

本标准于2019年8月1日由河北诚商贸易有限公司负责人**焦巧存**批准发布，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年8月1日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况：Q/CSMY 0002S-2013。



速冻鲷鱼片

1 范围

本标准规定了速冻鲷鱼片的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以冻生鲷鱼肉为原料，经切片、整理、包装、速冻制成的鲷鱼片。

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，仅所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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.123 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB/T 6388 运输包装收发货标志

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 10827 速冻食品物流规范

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《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令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

农业部2002年235号公告 动物性食品中兽药最高残留限量

3 术语和定义

3.1 速冻

将预处理的食品放在 -30°C ~ -40°C 的装置中，一般在30min内通过最大冰晶生成带使食品中心温度从 -1°C 降到 -5°C ，其所形成的冰晶直径小于 $100\mu\text{m}$ 。速冻后的食品中心温度达到 -18°C 以下。

3.2 鮰鱼

淡水食肉性鱼类

4 技术要求

4.1 原料要求

冻生鮰鱼肉应符合GB 2733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	要 求	检验方法
外观	薄厚一致，大小较均匀，无明显干耗和软化现象，无冰晶、细霜，片与片之间易于分离，包装袋无破损及漏气或胀气	将样品置于白色磁盘内，观察其外观，解冻后观察其色泽、杂质和组织状态，嗅其气味，手触检查肌肉组织。
色泽	具有鮰鱼肉固有色泽，无变色现象	
组织形态	鱼片边缘整齐，允许冻鱼片边缘的肉质有稍微的松散，允许个别鱼片有缺失，缺失部分应小于鱼片的一半。肌肉组织紧密有弹性	
气 味	气味正常，无异味	
杂质	允许略有少量的皮下腺、小血斑、小块的皮和长度小于5mm的小鱼刺，无肉眼可见外来杂质，无寄生虫	

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
挥发性盐基氮/ (mg/100g) ≤	20	GB 5009.228
甲基汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.17
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^a / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.190
农药最大残留限量和其他兽药残留最高限量应符合 GB 2763 和农业部 2002 年第 235 号公告的要求。		
a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法执行。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 31646、GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同批原料、同一班次生产的同品种产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

每批产品随机抽取产品总数的千分之一做为样品，最小不少于5个销售包装。4个用于检验，1个留样。按照GB/T 9695.19的规定取样。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品均应进行出厂检验，由质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为产品标签、感官要求、水分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时，型式检验每半年进行一次，出现下列情况之一时亦应进行：

- a) 更改原料肉的进货途径或更改关键工艺时；
- b) 停产超过三个月，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政部门提出进行型式检验的要求时。

6.4.2 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.5 判定原则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标识 包装 运输 贮存及保质期

7.1 标识

7.1.1 产品内包装标签应符合 GB 7718、GB 2733 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 6388 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装材料应符合GB 4806.7的要求，外包装材料应符合GB/T 6543的规定。内外包装均应洁净、完好。其他包装材料和容器应符合相关标准和国家法律法规的规定。

