

备案号：34202201033S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年03月12日

Q/HSHT

黄山市胡兴堂桃花流水食品有限公司食品安全企业标准

Q/HSHT 0006S—2022

冷冻臭鳊鱼

安徽省卫生健康委员会



2022—03—04 发布

2022—03—14 实施

黄山市胡兴堂桃花流水食品有限公司 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规定性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 技术要求.....	2
4.1 基本要求.....	2
4.2 原辅材料要求.....	2
4.3 感官要求.....	3
4.4 理化指标.....	3
4.5 净含量.....	3
5 食品添加剂.....	4
6 生产加工过程的卫生要求.....	4
7 检验规则.....	4
7.1 批次的确定和抽样.....	4
7.2 检验分类.....	4
7.3 判定规则.....	4
8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期.....	5
8.1 标签、标志.....	5
8.2 包装.....	5
8.3 运输.....	5
8.4 贮存.....	5
8.5 产品召回管理.....	5
8.6 保质期.....	5

安徽汇生健康食品



前 言

本文件所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

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。

本文件参照 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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》和 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本文件由黄山市胡兴堂桃花流水食品有限公司、黄山学院、合肥工业大学共同起草。

本文件主要起草人：吴永祥、胡湾湾、陈向阳、朱如瑾、程云红、程登科、杨柳、孙汉巨、刘刚、鲁彦、董心雨、王茵、雍张、秦梦思、华春、江尧、聂绍彭、代琪琪、王梓菲、蒋小旋、郭鑫、李晨。

本文件于 2022年03月 04日首次发布。

本文件有效期 3 年。

安徽省卫生健康委员会



冷冻臭鳊鱼

1 范围

本文件规定了冷冻臭鳊鱼的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第 3.1 定义产品的生产、销售、检验。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 5009.44 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- 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



Q/HSHT 0006S-2022

- GB/T 21725 天然香辛料 分类
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- 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（原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》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2009]第123号令《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）第12号令《食品召回管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 冷冻臭鳊鱼

以鲜、冻鳊鱼为主要原料，添加或不添加辅料，接种或不接种乳酸菌，经食用盐或食用盐水泡渍发酵，调味或不调味，加入香辛料或者不加入香辛料，经腌制、发酵、包装、速冻等主要工艺制成的冷冻臭鳊鱼产品。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章及GB 14881的规定，不得添加非食用物质；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定；使用的食品原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 原辅材料要求

4.2.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2.2 鲜、冻鳊鱼应符合GB 2733的规定。

4.2.3 食用盐应符合GB 2721的规定。

4.2.4 香辛料品种应符合GB/T 12729.1、GB/T 21725及国家有关规定，质量应符合GB/T 15691的规定。

4.2.5 可用于食品的乳酸菌菌种应符合国家原卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督法）[2010]65号的规定，质量参照QB/T 4575以及相应的食品安全标准和有关规定。

4.2.6 其他原辅料应无变质、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物，形态完整；色泽正常，一致；并符合GB 2761、GB 2762、GB2763以及相应的安全标准和/或有关规定。



4.3 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光线下观察其色泽和状态，有无异物，嗅闻气味
气味	具有产品应有的气味，无异味	
组织状态	具有产品正常的组织状态，肌肉紧密、有弹性	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(%)	≤ 8.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤ 25	GB 5009.228
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 2.5	GB 5009.227
组胺/(mg/100 g)	≤ 20	GB 5009.208
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.17
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
多氯联苯 ^a /(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190
注：其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量、兽药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 及国家有关规定和公告。有关禁用兽药按照国家有关规定执行。		
^a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原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。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。



5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。

7.1.2 抽样

在同一批次中随机抽取，抽样基数不得少于 200 个最小包装，随机抽取 20 个最小包装，样品总量不少于 2 kg；包装净含量高于 2 kg 的产品抽取 4 个包装，从 4 个包装中抽取样品，总量不少于 2 kg。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目：感官、净含量、氯化物、其他技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有关规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。



8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签、标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第 123 号令《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

运输产品的厢体应保持 -5°C 至 0°C 或更低温度，厢体在装载前应预冷到 0°C 或更低的温度，并装有能运输中记录产品温度的仪表。运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有害、有毒、有异味或影响产品质量物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮藏在 -10°C 至 -18°C 的冷藏库内，温度波动应控制 2°C 以内，运输过程中其温度上升应保持在最低限度。

8.5 产品召回管理

按 GB 14881、国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）第 12 号令《食品召回管理办法》及国家有关规定执行。

8.6 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期 12 个月。

