

备案编号：320654S-2023

备案日期：2023-04-13



Q/SQSZY

宿迁市中渔水产品股份有限公司企业标准

Q/SQSZY 0004S-2023

即食型鱼丸

2023-03-14 发布

2023-04-14 实施

宿迁市中渔水产品股份有限公司发布

前 言

本标准按照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》规定的格式进行编制并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家强制性标准GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、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 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准中铅(以Pb计) ≤ 0.9 mg/kg严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“水产制品(海蜇制品除外)”规定的铅(以Pb计) ≤ 1.0 mg/kg。

本标准由宿迁市中渔水产品股份有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:王敏、徐芳、朱玲媛、王清柏、张浩。

本标准于2023年03月首次发布。

即食型鱼丸

1 范围

本标准规定了即食型鱼丸的分类、要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜淡水鱼为原料，经清洗、分离鱼肉，添加适量食用盐、食用木薯淀粉、蛋清，成型、蒸煮、沥水冷却、包装、杀菌而成的即食型鱼丸(以下简称产品)。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 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 5009.208 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

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 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 29343 木薯淀粉
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 鲜淡水鱼应符合GB 2733的规定。
 3.1.2 食用盐应符合GB 2721的规定。
 3.1.3 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343的规定。
 3.1.4 蛋清应符合GB 2749的规定。
 3.1.5 水应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求与试验方法

感官要求与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试验方法
外观	具有产品应有的正常色泽，无霉变、无虫蛀	取适量样品置于洁净的白色盘中，在自然光线下观察其色泽、形态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	质地紧密有弹性，软硬适度，形状大致均匀	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无酸败味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 2.5	GB 5009.227

表2 (续)

组胺, mg/100g	≤	20	GB 5009.208
多氯联苯 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
^a 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。 其它污染物残留量应符合GB 2762的规定。 其它农药残留量应符合GB 2763的规定。 其它兽药残留量应符合GB 31650的规定。			

3.4 微生物指标及试验方法

微生物指标及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标及试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	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	100	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量允差

应符合定量包装商品计量监督管理办法的规定,按JJF 1070的规定进行检测。

4 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 20941、GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂须经公司质检部门按本标准规定进行检验,检验合格,并出具合格证后方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.2 型式检验

5.2.1 型式检验项目包括本标准中4.2、4.3、4.4、4.5规定的全部项目。

5.2.2 正常生产每半年进行一次,有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 原料来源发生改变可能影响产品质量时;
- b) 停产3个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果存在较大差异时;

d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3 组批和抽样

5.3.1 由同一批原料、同一班次、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

5.3.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于1kg(净含量允差检验样本另计)。

5.3.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg(净含量允差检验样本另计)。

5.4 判定

5.4.1 检验项目全部符合本标准要求, 判该批产品或该次型式检验合格。

5.4.2 如有检验项目不符合本标准要求, 可以在同批产品中加倍抽样复检, 复检项目全部符合本标准要求则判该批产品或该次型式检验合格; 如检验项目仍不符合本标准要求, 判该批产品或该次型式检验不合格。

6 标签和标志、包装、运输、贮存

6.1 标签和标志

产品的销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。运输包装标志应注明: 产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、重(质)量、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

6.2 包装

产品包装材料应符合食品安全国家标准的规定。产品采用真空包装, 包装材料采用的复合膜袋应符合 GB 9683 的规定, 包装应牢固、密封好、无渗漏。

6.3 运输

采用厢式运输车, 运输车应清洁卫生、燥、无异味, 运输过程应防止挤压、摔跤、日晒、雨淋, 严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风、干燥、阴凉的仓库内, 产品底层应有垫高, 离地 10 cm, 离墙 20 cm, 不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。

7 保质期

产品自生产之日起, 在符合本标准规定的贮运条件下, 在 15℃ 以下保质期为 6 个月。