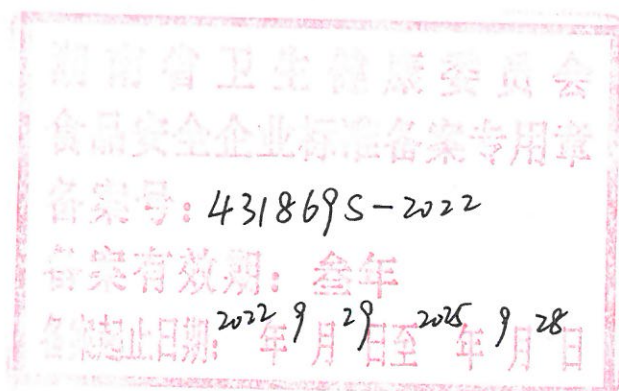


益阳缺牙齿食品有限公司企业标准

Q/YZQY 0008S-2022

食品安全企业标准 即食脆骨鱼仔



2022-08-28 发布

2022-09-28 实施

益阳缺牙齿食品有限公司 发布



前言

本标准依据 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。

本标准由益阳缺牙齿食品有限公司提出。

本标准由益阳缺牙齿食品有限公司起草。

本标准由益阳缺牙齿食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：袁江、徐卫民、王益明。

本标准有效期三年。



即食脆骨鱼仔

1 范围

本标准规定了即食脆骨鱼仔的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉及其可食用脆骨内脏副产品和鲜（冻）动物性水产品为主要原料，食用植物油、食用盐、谷氨酸钠、鸡精调味料、食用香辛料（罂粟除外）为辅料，添加食品添加剂，经解冻（或不解冻）、清洗、腌制、烘干（或不烘干）、卤制（或油炸或熏烤）、拌料（或不拌料）、冷却、包装、杀菌等工艺生产而成的即食脆骨鱼仔。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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	包装贮运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂的使用标准
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 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. 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 4789. 30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4789. 36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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. 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. 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. 27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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》

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

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
色 泽	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下观察色泽、组织形态、杂质,另取试样嗅其气味,口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味,无酸败味和其它异味	
组织形态	组织紧密,无粘液、无焦斑、无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标限量

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
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	0.8~1.6	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	4.0	GB 5009.17
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	1.0(仅限肉食性鱼类)	GB 5009.26
多氯联苯/(mg/kg)	0.5	GB 5009.190
苯并(a)芘/(μg/kg)	5.0	GB 5009.27
多氯联苯以 PCB28、PCB101、PCB118、PCB118、PCB138、PCB153、PCB52 和 PCB180 总和计。 仅适用于有熏烤产品。		

3.5 农药最大残留及兽药残留限量

3.5.1 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.5.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方法 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	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
*样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方法 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b	5	0	0/25g	--	GB 4789.36
*样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于牛肉制品。					

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760中08.03的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合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。按JJF 1070规定的方法检验。

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 1000g 的样品，不少于 30 个最小包装，分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品由公司检测技术中心抽样进行检验，检验合格后并附检验合格证方可入库和出厂，每批出厂检验项目包括感官、菌落总数、大肠菌群、净含量，其他为不定期抽检项目。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况也应进行型式检验：

- 产品鉴定投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求。

5.4.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复验，复验后仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4807.7 的要求。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱等包装应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输应符合 GB 20799 的规定。

6.4 贮存

贮存应符合 GB 20799 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期为 9 个月。

