

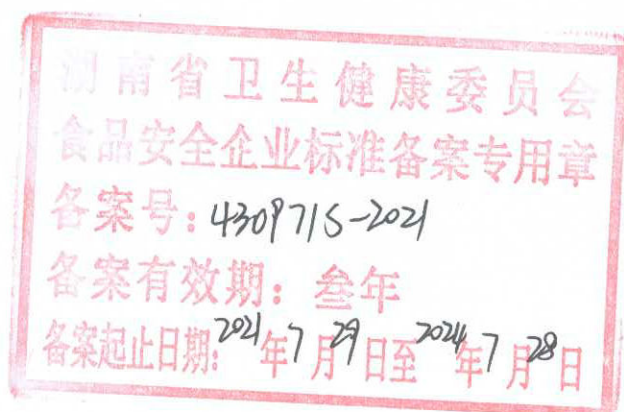
# 湖南渔米之湘食品有限公司企业标准



Q/YSYM 0004S-2021

## 食品安全企业标准 熟制干鱼

湖南省  
食品安全



2021-06-25 发布

2021-07-25 实施

湖南渔米之湘食品有限公司 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》给出的规则起草。

本标准由湖南渔米之湘食品有限公司提出。

本标准由湖南渔米之湘食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南渔米之湘食品有限公司。

本标准主要起草人：李满雄、熊巍、吴邦志、刘青。

委托加工单位：湖南渔米之湘食品有限公司

地址：湖南省岳阳市经济技术开发区八字门（王家畈路以南通海路以西）

被委托加工单位：岳阳渔我愿食品有限公司

地址：湖南省岳阳市云溪区路口镇金桥路83号

卫生  
企业标准

# 熟制鱼干

## 1 范围

本标准规定了熟制干鱼的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干鱼为主要原料，食用植物油、食用菌、芝麻、生姜、辣椒、酱油、食用盐、白砂糖、味精、新鲜或干制蔬菜、酱腌菜、熟制坚果与籽类食品、海带、魔芋粉、食用淀粉、淀粉糖、木糖、酵母抽提物、复合调味料、香辛料调味油、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱、芥末酱、果酱、啤酒、白酒、香辛料（罂粟除外）其中部分为辅料，添加食品添加剂，经筛选、浸泡、清洗、沥干、油炸、精选、脱油、卤制、拌料、包装、杀菌等工艺加工而成的熟制干鱼。

## 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/T 191    | 包装储运图示标志                    |
| 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 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 4806.7   | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品       |
| 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 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/T 15691  | 香辛料调味品通用技术条件                |
| GB 28050    | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则        |
| GB/T 29605  | 感官分析 食品感官质量控制导则             |



GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
 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  
 国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》



### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项目    | 要求                         | 检验方法                                                              |
|-------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽                  | GB/T 29605，将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，组织形态，检查有无杂质；另取试样嗅其气味、品其滋味。 |
| 组织形态  | 肌肉组织致密，无霉变                 |                                                                   |
| 滋味及气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无焦糊味、酸败味及其他异味 |                                                                   |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质                |                                                                   |

#### 3.3 理化指标

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) | ≤ 48.0 | GB 5009.3 |

#### 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 (Pb) / (mg/kg)                                                         | 0.5                              | GB 5009.12  |
| 镉 (Cd) / (mg/kg)                                                         | 0.1                              | GB 5009.15  |
| 甲基汞 <sup>a</sup> (Hg) / (mg/kg)                                          | 0.5 (肉食性鱼类制品除外)<br>1.0 (肉食性鱼类制品) | GB 5009.17  |
| 无机砷 <sup>b</sup> (As) / (mg/kg)                                          | 0.1                              | GB 5009.11  |
| 铬 (Cr) / (mg/kg)                                                         | 1.6                              | GB 5009.123 |
| N-二甲基亚硝胺/ (μg/kg)                                                        | 4.0                              | GB 5009.26  |
| 多氯联苯 <sup>c</sup> / (mg/kg)                                              | 0.5                              | GB 5009.190 |
| <sup>a</sup> 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞；                   |                                  |             |
| <sup>b</sup> 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；                   |                                  |             |
| <sup>c</sup> 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 |                                  |             |
| 注：污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。                                        |                                  |             |

#### 3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

| 项目           | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|--------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|              | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5                     | 2 | 10 <sup>1</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

| 项目      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |          |           | 检验方法           |
|---------|-----------------------|---|----------|-----------|----------------|
|         | n                     | c | m        | M         |                |
| 沙门氏菌    | 5                     | 0 | 0/25g    | —         | GB 4789.4      |
| 副溶血性弧菌  | 5                     | 1 | 100MPN/g | 1000MPN/g | GB 4789.7      |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                     | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 兽药残留限量和农药残留限量

3.6.1 兽药残留限量

兽药残留量应符合 GB 31650 的规定。

3.6.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一生产日期、同一工艺、同一生产线生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批随机抽取不少于 2kg 样品，不少于 30 个最小独立包装，分成 2 份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

a) 产品定型投产时；

- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产三个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。



### 6 标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 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 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

#### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 12 个月。