

湖南好味屋食品有限公司企业标准

Q/ALHW 0004S-2024

食品安全企业标准 即食鱼糜制品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4329235-2024

备案日期：2024年4月30日

湖南省卫
食品安全企



2024-03-25 发布

2024-04-25 实施

湖南好味屋食品有限公司 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。

本标准由湖南好味屋食品有限公司提出。

本标准由湖南好味屋食品有限公司起草。

本标准由湖南好味屋食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人:谢祥根。

本标准替代 2023 年 8 月 5 日实施的 Q/ALHW 0004S-2023。



即食鱼糜制品

1 范围

本标准规定了即食鱼糜制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）鱼糜或鱼肉为主要原料，食用冰或者水、鲜（冻）畜禽肉及其可食用副产品、动物性水产品、藻类及其制品、新鲜蔬菜、干蔬菜、水果、玉米、荸荠、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白、食用植物油、食用淀粉、小麦粉、食用盐、蛋与蛋制品、味精、食糖、麦芽糖、海藻糖、食用葡萄糖、料酒、酱油、蚝油、食醋、鸡精调味料、酵母抽提物、豆瓣酱、复合调味料、水产调味料、香辛料（罂粟除外）中的一种或几种为辅料，添加食品添加剂，经解冻或不解冻、斩拌、配料、搅拌、蒸煮（或冷藏）成型、烹调（卤制或不卤制、油炸或不油炸、烘烤或不烘烤）、调味、包装、杀菌等工艺加工而成的即食鱼糜制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应有是必不可少的，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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	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/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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量规则

国家质量监督检验检疫总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》



3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味、品其滋味。
组织形态	组织致密，无霉变	
滋味与气味	具有产品应有滋味和气味，无酸败味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 规定。

表 2 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（Pb）/（mg/kg）	1.0(鱼类制品除外) 0.5（鱼类制品）	GB 5009.12
镉（Cd）/（mg/kg）	0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a （Hg）/（mg/kg）	0.5(肉食性鱼类及 制品除外) 1.0（肉食性鱼类及制品，金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼及以上鱼类制品除外） 1.2（金枪鱼及其制品） 1.5（金目鲷及其制品） 1.7（枪鱼及其制品） 1.6（鲨鱼及其制品）	GB 5009.17
无机砷(As) ^b /（mg/kg）	0.1	GB 5009.11
铬(Cr)/（mg/kg）	1.6	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（ug/kg）	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^c /（mg/kg）	20	GB 5009.190

^a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；否再测定甲基汞；

^b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；否再测定无机砷；

^c多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总合计。

3.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。					

3.5 兽药残留限量和农药残留限量

3.5.1 兽药残留限量

兽药残留限量应符合相关规定。

3.5.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 09.04.02 的规定。

3.7 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令（2023）第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定检测。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生应符合 GB 14881 规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一生产周期、同一工艺、同一生产线生产的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于 50kg，样品总量不得少于 1kg（最小独立包装不少于 30 包），分成 2 份，其中 1 份检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品必须经生产企质量部门检验，检验合格后并方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，一般每 6 个月进行一次。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) 停产半个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 原料产品或供货商发生变化时；



f) 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判该批产品为合格品；若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求（微生物指标除外），应对留样复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品；微生物指标不合格，不得复检，直接判该批产品为不合格品。

5 标签、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 标志标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

5.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

5.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期不长于 9 个月

