

# 浏阳市古港镇国程肉制品厂企业标准

Q/ALGC 0002S-2015

## 腌腊鱼

湖南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号: 4314515-2015  
备案有效期: 叁年  
备案起止日期: 2015年12月02日至2018年12月02日

2015-10-02 发布

2015-12-12 实施

浏阳市古港镇国程肉制品厂

发布

## 前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由浏阳市古港镇国程肉制品厂提出。

本标准由浏阳市古港镇国程肉制品厂负责起草。

本标准由浏阳市古港镇国程肉制品厂负责解释。

本标准主要起草人：罗兴才。

本标准的复审周期为三年。



## 腌腊鱼

### 1 范围

本标准规定了腌腊鱼的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）淡水鱼为主要原料，食用盐、白酒、味精、酱油、香辛料（罂粟种子除外）为辅料，添加食品添加剂，经预处理、腌制、烘烤（或晒干或风干）、烟熏（或不烟熏）、包装等工艺加工而成的腌腊鱼。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

|                                              |                          |
|----------------------------------------------|--------------------------|
| 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/T 4456                                    | 包装用聚乙烯吹塑薄膜               |
| 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/T 5009.26                                 | 食品中N-亚硝胺类的测定             |
| GB/T 5009.27                                 | 食品中苯并(a)芘的测定             |
| GB/T 5009.37                                 | 食用植物油卫生标准分析方法            |
| GB/T 5009.44                                 | 肉与肉制品卫生标准的分析方法           |
| 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 9683                                      | 复合食品包装袋卫生标准              |
| GB/T 12457                                   | 食品中氯化钠的测定                |
| 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检验规则          |
| 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》      |                          |
| 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》          |                          |
| 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》 |                          |
| 散装食品卫生管理规范(卫法监发[2003]180号)                   |                          |

### 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 感官指标

感官指标见表 1。

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，均匀一致         | 将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态、杂质；嗅其气味、品其滋味。 |
| 组织形态 | 组织紧密，无粘液、无焦斑、无霉变       |                                            |
| 滋、气味 | 具有产品应有的滋味、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 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

| 项目                              | 指标      | 检验方法                      |
|---------------------------------|---------|---------------------------|
| 水分/(g/100g)                     | ≤ 42.0  | GB 5009.3                 |
| 食盐(以NaCl计)/(g/100g)             | ≤ 8.0   | GB/T 12457                |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)            | ≤ 130.0 | GB/T 5009.44、GB/T 5009.37 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)             | ≤ 0.6   | GB/T 5009.44、GB/T 5009.37 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg)                 | ≤ 0.8   | GB 5009.12                |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg)                 | ≤ 0.1   | GB 5009.15                |
| 甲基汞(以Hg计) <sup>a</sup> /(mg/kg) | ≤ 0.5   | GB 5009.17                |
| 无机砷(以As计)/(mg/kg)               | ≤ 0.1   | GB 5009.11                |
| 铬(以Cr计)/(mg/kg)                 | ≤ 2.0   | GB 5009.123               |
| 苯并[a]芘 <sup>b</sup> /(μg/kg)    | ≤ 5.0   | GB/T 5009.27              |
| N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)                | ≤ 4.0   | GB/T 5009.26              |
| 多氯联苯 <sup>c</sup> /(mg/kg)      | ≤ 0.5   | 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；否则需再测定甲基汞；  
b 仅限熏烤制品；  
c 以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

### 3.4 农药残留及兽药残留限量

3.4.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.4.2 兽药残留应符合国家相关规定。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 中 09.03.04 的规定。

### 3.6 净含量及允许短缺量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 规定。

## 4 检验规则

#### 4.1 组批

以同一生产日期、同一投料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

#### 4.2 抽样

4.2.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg 且不少于 4 个包装单位的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.2.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg 且不少于 6 个包装单位的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

#### 4.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目：感官、水分、净含量为每批必检项目，其他项目做不定期抽查。

5.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

#### 4.4 型式检验

型式检验项目包括要求中的全部项目。正常生产时每半年应进行一次型式检验；有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 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) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

#### 4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

4.5.2 如有检验项目不符合本标准，应对留样复验。复验后如仍不符合本标准，判定不合格。

### 5 标志、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 标签按 GB 7718、GB28050、国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号、第 123 号《食品标识管理规定》的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.1.3 散装食品应符合散装食品卫生管理规范(卫法监发[2003]180 号)。

#### 5.2 包装

5.2.1 产品内包装应符合 GB/T 4456、GB 9683 的要求。

5.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

#### 5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

#### 5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

#### 5.5 保质期

在符合本标准规定贮运条件下，预包装产品保质期 180 天，散装产品保质期 90 天。

