

浏阳市大围源食品有限公司企业标准

Q/ALDW 0001S-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: 4315235-2015
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2015年12月28日至2018年05月08日

2015-10-28 发布

2015-12-18 实施

浏阳市大围源食品有限公司

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。

本标准由浏阳市大围源食品有限公司提出。

本标准由浏阳市大围源食品有限公司负责起草。

本标准由浏阳市大围源食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李佳。

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 2733	鲜、冻动物性水产品卫生标准
GB 2717	酱油卫生标准
GB 2720	味精卫生标准
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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/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 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

3.1.1 鲜(冻)淡水鱼:应符合 GB 2733 规定。

3.1.2 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 白酒:应符合 GB 2757 的规定。

3.1.4 酱油:应符合 GB 2717 的规定。

3.1.5 味精:应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.7 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

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, 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	具有产品应有的形状, 组织致密, 无霉变, 无虫蛀	
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)/(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 ^b /(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 ^c /(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。

