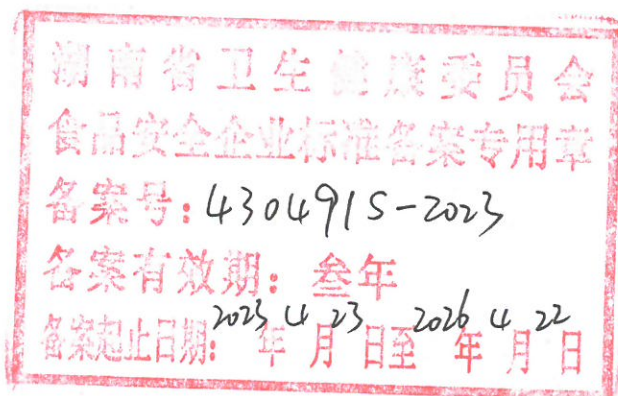


金磨坊食品股份有限公司企业标准



Q/ALMF 0002S-2023

食品安全企业标准 即食鱼糜制品



2023-02-28 发布

2023-03-28 实施

金磨坊食品股份有限公司 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。

本标准由金磨坊食品股份有限公司提出。

本标准由金磨坊食品股份有限公司起草。

本标准由金磨坊食品股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：肖伟、段长生、姜泽彪、吴高峰。

本标准有效期为三年。

本标准代替 2022-06-28 发布的 Q/ALMF 0002S-2022。



即食鱼糜制品

1 范围

本标准规定了即食鱼糜制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以冻鱼糜为主要原料，水、大豆蛋白粉、小麦粉、食用淀粉、麦芽糊精、魔芋精粉、全脂奶粉、食用植物油、蛋与蛋制品、鸡肉、猪肉、水产及其水产制品、杏鲍菇、食用盐、食用葡萄糖、白砂糖、辣椒酱、豆瓣酱、复合调味料、味精、调味料酒、鸡精调味料、酵母抽提物、酱腌菜、新鲜蔬菜、料酒、食醋、DHA 藻油、香辛料(罂粟除外)部分为辅料，添加食品添加剂，经配料、斩拌(或打浆)、装盘(或填充涂片干燥成卷或挤压成型)、蒸煮凝胶化(或灌肠衣)、分切(或不分切)、水煮(或不水煮)、油炸(或不油炸)、卤制(或不卤制)、调味(或不调味)、包装、杀菌等工艺加工而成的鱼豆腐、鱼丸、蟹棒、鱼肠等即食鱼糜制品。

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 4789.2	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 5009.11	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/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
LS/T 3243-2015 DHA 藻油
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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
3.1.2 其他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 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	GB/T 29605, 将试样置于洁净白瓷盘中, 在自然光线下, 观察其色泽、组织形态、杂质; 嗅其气味、品其滋味。
组织形态	块形完整, 有弹性, 无霉变	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味, 无酸败味及其他异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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 (以 Pb 计) / (mg/kg)	0.48	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以 Hg 计) / (mg/kg)	0.5 (肉食性鱼类制品除外) 1.0 (肉食性鱼类制品)	GB 5009.17
无机砷 ^b (以 As 计) / (mg/kg)	0.1	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^c / (μg/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; 否则, 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; 否则, 再测定无机砷; ^c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。		

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	5×10 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

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 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
副溶血性弧菌 ^b	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	100CFU/g	--	GB 4789.30
^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用即食生制动物性水产制品					

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650 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 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品随机抽取，样品总量不少于 1kg，不少于 30 个最小独立包装，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业质量部门检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

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：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果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；
- 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 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。

4.5.3 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复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志

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

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 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

在符合本标准规定贮运条件下，产品保质期为9个月。