

ICS 67.120.30

X 20

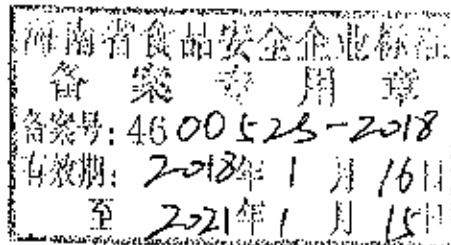
Q/HCS

海南省食品安全企业标准

Q/HCS 0017S—2018

代替 Q/HCS 0017S—2015

冻海鱼片（块）



2018-01-05 发布

2018-02-01 实施

海南昌之茂食品有限公司 发布

前 言

本标准代替 Q/HCS 0017 S—2015《冻海鱼片(块)》。

本标准与Q/ HCS 0017S—2015相比,主要变化如下:

——删除:删除了微生物指标。

本标准由海南昌之茂食品有限公司提出。

本标准由海南昌之茂食品有限公司起草。

本标准主要起草人:黄昌茂、陈凌。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——Q/HCS 0017S—2012、Q/HCS 0017S—2012、Q/HCS 0017S—2015。

冻海鱼片（块）

1 范围

本标准规定了冻海鱼片（块）的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以新鲜海鱼为原料，经清洗、切片（块）、腌制、再清洗、晾晒、包装、速冻、入冷库等工序加工制成的冻海鱼片（块）的生产控制、检验和贮运等环节。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10379 速冻调制食品
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 海鱼：应新鲜，符合 GB 2733 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	鱼肉应有的色泽，允许局部有轻微淤血呈现的淡紫红色	取适量试样置于洁净的 50ml 烧杯或白色搪瓷皿中或不锈钢工作台上，在自然光下观察色泽、形态、组织、杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
形 态	片（块）形基本完好、平整	
组 织	组织紧密，硬度合适	
气 味	海鱼特有香味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
冻品中心温度，℃	≤ -18	SB/T 10379
挥发性盐基氮（VBN），mg/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯，mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.190
PCB 138，mg/kg	≤ 0.5	
PCB 153，mg/kg	≤ 0.5	

注：除冻品中心温度外，所有指标检测均将样品解冻至室温后进行

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，样品解冻至室温后按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批按1%随机抽样，抽取总量不少于5kg，平均分成两份，1份用于检验，另1份留样备用。

5.3 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、冻品中心温度、挥发性盐基氮、标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品内包装采用塑料袋包装，塑料袋应符合GB 4806.1及GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的要求，泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。也可按市场和客户要求进行其它包装，包装材料都应符合相应卫生和标准要求。

6.3 运输

产品应使用冷藏或保温运输工具运输，运输工具必须符合卫生要求，运输温度在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、防风、无异味的专用仓库内，贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有异味、易污染品混存。

7 保质期

在符合本标准要求低于 -18°C 的贮存条件下，产品保质期为9个月。