

Q/NNYY

海南省食品安全企业标准

Q/NNYY 0002S—2020

鱼糜制品

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4603245-2020
有效期: 2020年11月12日
至 2023年11月11日

2020-10-10 发布

2020-11-30 实施

海南年年有鱼食品有限公司

发布

- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 SC/T 3701 冻鱼糜制品
 SB/T 10379 速冻调制食品
 SB/T 10439 酱腌菜
 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》
 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 分类

3.1 按原料不同分类

3.1.1 鱼糜制品（鱼豆腐、鱼肠）

以鱼为主要原料加工制成的产品，如鱼饼、鱼丸、鱼糕等。按食用方法不同分为即食类和非即食类。

3.1.2 虾糜制品

以虾为主要原料加工制成的产品，如虾饼、虾丸等。

3.1.3 其他水产肉糜制品

以其他动物性水产品（除鱼及虾外）为主要原料加工制成的产品，如墨鱼饼、贝肉丸等。

3.2 按生产加工工艺及食用方法分类

分为即食类和非即食类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）肉糜：应符合 GB 2733 的要求。
 4.1.2 冻鱼糜制品：应符合 SB/T 3701 或 SB/T 10379 的要求。
 4.1.3 淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
 4.1.4 猪肉：应符合 GB 2707 的要求。
 4.1.5 鸡蛋：应符合 GB 2749 的要求。
 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的要求。

- 4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.10 腌渍辣椒：应符合 SB/T 10439 的要求。
- 4.1.11 香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.12 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的要求。
- 4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.14 其他食品辅料：应符合相应食品安全的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量式样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味（非即食类产品加热后品）
性 状	具有该产品正常的形状及组织状态，弹性良好	
滋味与气味	具有该产品正常的滋味、气味，无异味，无酸败味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg		GB 5009.11
鱼糜制品	≤ 0.1	
虾糜制品及其他水产肉糜制品	≤ 0.5	
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.9	GB 5009.123
多氯联苯 ^a ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

注：^a以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的即食类产品，其微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定，均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CPU/g	5	2	10	10 ⁶	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它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。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

内包装材料用塑料包装,包装材料应符合GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

即食类产品应贮存于常温专用食品仓库内,库内应清洁、通风、阴凉干燥,并设有防尘、防蝇、防鼠等设施;非即食类产品应贮存在专用食品冷库内,冷库温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2$ 以内;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下,保质期为9个月。