

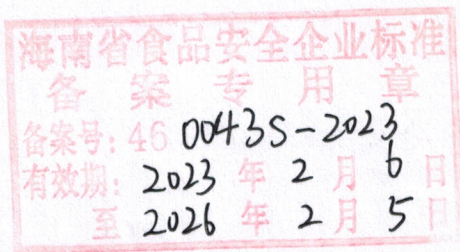
# Q/HCS

## 海南昌之茂食品有限公司企业标准

Q/HCS 0021S—2023

代替 Q/HCS 0021S—2020

### 即食调味鱼干



2023-01-10 发布

2023-02-20 实施

海南昌之茂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HCS 0021S—2020《即食调味鱼干》。

本标准与原Q/HCS 0021S—2020相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

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、朱娟。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HCS 0021S—2016、Q/HCS 0021S—2017、Q/HCS 0021S—2020。

# 即食调味鱼干

## 1 范围

本标准规定了即食调味鱼干的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鲜（冷冻、干）鱼或鱼仔为主要原料，食盐、白砂糖、味精等为辅料，添加或不添加芝麻、黄豆，经切片或不切片、调配、烘烤或油炸、卤制等生产工艺制成的直接食用的即食调味鱼干的生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 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 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 5009.123 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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T11761 芝麻

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 954 小粒黄豆

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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冷冻）鱼：鲜（冷冻）鱼应新鲜，无腐烂变质，无异味，不添加甲醛、亚硫酸盐等有毒有害物质，并符合 GB 2733 的要求。

3.1.2 干鱼：应符合 GB 10136 的要求。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 307 的要求。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.5 食盐：应符合 GB 5461 的要求。

3.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。

3.1.7 芝麻：应符合 GB 11761 的要求。

3.1.8 黄豆：应符合 NY/T 954 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	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀，无过焦或发黑现象	取适量试样置于白色搪瓷皿中，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
性 状	片状或完整鱼仔状，肉质疏松、有嚼劲，无僵片，无霉变，无虫蛀	
滋味与气味	滋味鲜咸甜适中，具有烤鱼特有香味和本品应有的香味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞(以Hg计)		GB 5009.15
肉食性鱼类, mg/kg	≤ 1.0	
其他鱼类, mg/kg	≤ 0.5	

表2 理化指标 (续表)

项 目	指 标	检验方法
镉 (以Cd计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17
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, μg/kg ≤	20.0	GB 5009.190

注: 海水鱼检测多氯联苯, 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计

### 3.4 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	
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注: 样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 20941 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

每批随机抽取20个最小包装, 抽取总量不少于2kg, 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, 检验合格后, 在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 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) 食品安全监督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。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。

## 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和GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合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

在符合本标准要求的贮存条件下，产品保质期为12个月。