

Q/TY

海南省食品安全企业标准

Q/TY 0036S—2024

速冻食品 木棉鱼腐



2024 - 01 - 08 发布

2024 - 02 - 08 实施

海南千里香食品有限公司 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。

本标准由海南千里香食品有限公司提出。

本标准由海南千里香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：林银石、纪良恩。

本标准为首次发布。

速冻食品 木棉鱼腐

1 范围

本标准规定了速冻食品木棉鱼腐的技术要求、食品添加剂、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、贮存的要求。

本标准适用于以大豆分离蛋白、鱼肉、水为主要原料，以鸡蛋、白砂糖、食用植物油、大蒜、味精等为辅料，添加食品添加剂谷氨酰胺转氨酶，经调配、斩拌、人工摸盘称重、蒸煮、冷冻、速冻、切条、包装等生产工艺制成的非即食的速冻食品木棉鱼腐的生产控制、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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
 GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 GH/T 1194 大蒜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅材料

- 3.1.1 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的要求。
 3.1.2 鱼肉：应符合 GB 10136 和 GB 2763.1 的要求。
 3.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 和 GB 2763.1 的要求。
 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.5 大蒜：应符合 GH/T 1194 和 GB 2763.1 的要求。
 3.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。
 3.1.7 谷氨酰胺转氨酶：应符合 GB 1886.174 的要求。
 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.9 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	黄白色	将样品置于白色瓷盘中，在自然光线明亮处肉眼检查样品的色泽、性状和杂质。开样品包装解冻后，嗅其气味，品尝滋味
滋味与气味	具有该产品特有的滋味和气味，不酸，无异味	
性 状	块形完整，软硬适宜，质地细腻，有弹性，表面不粘	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，无霉变	

3.2 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	≤ 70.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 9.0	GB 5009.5
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

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 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.17
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

3.3 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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注：采样方案和样品处理按GB 4789.1执行。

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，按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 原料入库检验

原料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求查验生产厂家的检验报告，并按标准要求标准进行检验，合格后方可入库使用。

6.2 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规格产品为一组批。

6.3 抽样

每批产品按包装件数的 1‰随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微

生物指标检验, 2 个包装样品用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.4 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批合格后方可出厂。检验项目: 感官要求、净含量、水分。

6.5 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) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.6 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签符合 GB 7718、GB 28050 的规定。储运标志符合 GB/T 191 的规定。外包装箱须标注“—18℃以下贮存”字样。

7.2 包装

产品包装用塑料材料应符合 GB 4806.7 的要求, 产品外包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 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, 包装材料应符合卫生标准和有关要求。

7.3 运输

运输车辆应保持清洁, 产品装运前, 应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$, 运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。运输过程中防止日晒雨淋, 产品搬运应轻拿轻放, 严禁摔扔、撞击、挤压, 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, 其他应符合 GB 31605 的要求。

7.4 贮存

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内, 冷库应定期清扫、消毒。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, 其他应符合 GB 31605 的要求。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
