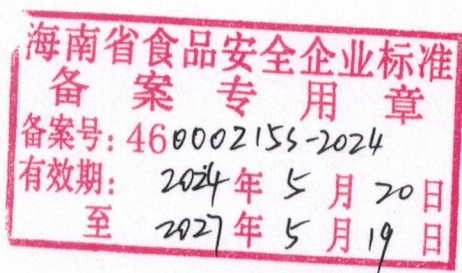


Q/HCS

海南昌之茂食品有限公司企业标准

Q/HCS 0021S—2024
代替 Q/HCS 0021S—2023

即食调味鱼干



2024-04-10 发布

2024-05-20 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—2023《即食调味鱼干》。

本标准与原Q/HCS 0021S—2023相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件；

——按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修改铅的指标。

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、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、Q/HCS 0021S—2023。

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 4789.20 食品安全国家标准 食品微生物学检验 水产品及其制品采样和检样处理
- 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/T 11761 芝麻
 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 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、块状、丝状或完整鱼仔状，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 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
无机砷 ^b (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉 ^d (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

表 2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
甲基汞 ^e （以Hg计）		
肉食性鱼类, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.15
其他鱼类, mg/kg	≤ 0.5	
铬 ^e （以Cr计）, mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 ^f , μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^g , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.190

注：1. ^{abcdefg} 对于肉类干制品、干制水产品、干制食用菌，限量指标对新鲜食品和相应制品都有要求的情况下，干制品中污染物限量应以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。如果干制品中污染物含量低于其新鲜原料的污染物限量要求，可判定符合限量要求。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息确定。

2. 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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤ 5	2	10	100	
霉菌, CFU/g	≤ 150				GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.15
					GB 4789.4

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB 4789.20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。

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，产品销售包装应符合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对其进行其它包装，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。
