

Q/YAJ

云南阿穆尔鲟鱼集团有限公司企业标准

Q/YAJ 0001 S—2022

代替 Q/YAJ 0001 S-2019

鲟鱼子酱

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040091 S-2022
备案日期: 2022 年 09 月 26 日

2022 - 09 - 26 发布

2022 - 09 - 28 实施

云南阿穆尔鲟鱼集团有限公司 发 布

前 言

我公司生产的鲟鱼子酱是以鳇属 (*Huso*)、鲟属 (*Acipenser*)、铲鲟属 (*Scaphirhynchus*)、拟铲鲟属 (*Pseudoscaphirhynchus*) 等鲟科鱼类的鱼子为原料, 经搓制、水洗、拌盐、排气、密封等工序加工制成的产品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定, 特制定本标准, 作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定, 其中铅指标的限量严于食品安全国家标准, 其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南阿穆尔鲟鱼集团有限公司提出、起草并解释。

本标准同样适用于以下单位:

云南阿穆尔鱼子酱有限公司。

会泽鲟鱼谷鱼子酱有限责任公司。

云南阿穆尔鲟鱼集团(会泽)有限公司。

本标准主要起草人: 潘明盛、刘建魁、石振广。

备案章

月 日

鲟鱼子酱

1 范围

本标准规定了鲟鱼子酱的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鳇属（*Huso*）、鲟属（*Acipenser*）、铲鲟属（*Scaphirhynchus*）、拟铲鲟属（*Pseudoscaphirhynchus*）等鲟科鱼类的鱼子为原料，经搓制、水洗、拌盐、排气、密封、包装等工序加工制成的鲟鱼子酱。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 鱼子 fish eggs

是指由鲟鱼卵巢结缔组织分离出的卵。

3.2 鱼子酱 caviar

是指由鱼子经加盐及其他辅料混合腌制而成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鱼子：应取自于能满足食用要求的鲟科鱼类；鱼子应新鲜、清洁、无污染、无异味，并符合 GB 2733 有关规定。（注：鱼子成熟度为Ⅳ期，此时卵巢达到最大，没有脂肪沉淀或是脂肪层很薄，其中颗粒状的卵可以很容易从结缔组织中分离）

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
-----	-----	---------

外 观	卵粒大小基本一致，结实，基本完整，不含有膜和油脂团。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有特定种属的鱼子特征颜色，且颜色均匀。	
稠 度	鱼子不粘结，容易分开。	
气 味	具有鱼子的特有气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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 $\leq$	55.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）, g/100g $\leq$	15.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮, mg/100g $\leq$	25.0	GB 5009.228

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 10133 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 农药残留限量和兽药残留限量

4.6.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 水产及其制品的规定。

4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批次原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于200袋（瓶），抽样数量为120袋（瓶）。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 检验规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和相关规定及要求。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。净含量>200g的产品运输环境温度保持在（-2~8）℃，净含量≤200g的产品运输环境温度保持在（0~8）℃。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。净含量>200g的产品贮存环境温度保持在（-2±2）℃，净含量≤200g的产品贮存环境温度保持在（0±2）℃；如有特殊需要或客户要求，在保证质量的前提下，本品也可以于-18℃以下进行冷冻贮藏。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

备案章

1 日

云南省食品
备案号:5
备案日期:

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 09 月 14 日至 2022 年 09 月 21 日在 网页 <https://www.ynbsgl.com/news/57.html> 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022 年 09 月 21 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 09 月 21 日