

Q/YMW

云南茂湾水产养殖有限责任公司企业标准

Q/YMW 0001 S—2022

腌 鱼

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010395 S- 2022

备案日期: 2022 年 09 月 23 日

2022-09-21 发布

2022-09-23 实施

云南茂湾水产养殖有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的腌鱼是以可食用鱼类的鲜鱼或冻鱼为主要原料，经清洗、修整、晾干、添加或（不添加）食盐、味精、辣椒、香辛料、食用植物油等辅料，经调味、混合、腌制、包装等工艺加工制成的非即食产品。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 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南茂湾水产养殖有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：殷树茂。

省食品生

号: 53

期:

腌 鱼

1 范围

本标准规定了腌鱼的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以可食用鱼类的鲜鱼或冻鱼为主要原料，经清洗、修整、晾干、添加或（不添加）食盐、味精、辣椒、香辛料、食用植物油等辅料，经调味、混合、腌制、包装等工艺加工制成的腌鱼。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）鱼：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 辣椒：应符合 GB/T30382 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
色 泽	具有其相应产品固有的色泽	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其相应产品特有的滋味，气味纯正，无异味	
组织形态	鱼块较完整，不得有霉斑现象	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 35	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 2.5	GB 5009.227
组胺, mg/100g	≤ 20	GB 5009.208

3.4 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 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 兽药残留限量

应符合GB 31650及有关规定,

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 鱼类制品的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料, 同一次投料, 同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样方法

所抽基数不得少于 50kg, 被抽样数量不少于 8 个最小独立包装。且总数不少于 2kg, 样品分为 2 份, 一份检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 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中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 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。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙以上，堆码高度以提取方便为宜。



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 9 月 5 日至 2022 年 9 月 15 日 在 企业标准信息公共服务平台 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。

备案单位（盖章）

2022 年 9 月 15 日

殷树茂

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 9 月 15 日