

Q/JGX

景洪嘎洒小黑江豆豉鱼企业标准

Q/JGX 0001 S-2023

豆豉鱼

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280018S-2023
备案日期: 2023年 3月13日

2023-03-13 发布

2023-03-20 实施

景洪嘎洒小黑江豆豉鱼 发布

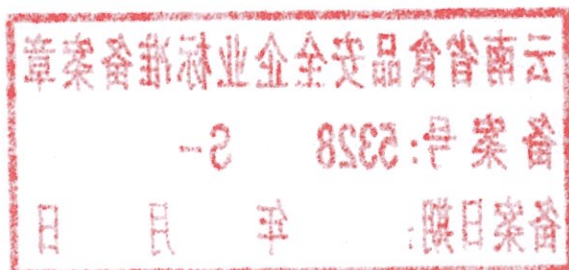
前 言

我厂生产的豆豉鱼是以鲜（冻）淡水鱼、豆豉为主要原料，辅以食用植物油、白砂糖、花椒、花椒油、辣椒、食用盐、香辛料、添加或不添加谷氨酸钠，经预加工处理、油炸、炒制、高压蒸制、装罐、灭菌、冷却、包装工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产品》的规定制定；其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景洪嘎洒小黑江豆豉鱼提出、起草并解释。

本标准起草人：黄天寿。



豆鼓鱼

1 范围

标准规定了豆鼓鱼的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。
本标准适用于以鲜（冻）淡水鱼、豆豉为主要原料，辅以食用植物油、白砂糖、花椒、花椒油、辣椒、食用盐、香辛料、添加或不添加谷氨酸钠，经预加工处理、油炸、炒制、高压蒸制、装罐、灭菌、冷却、包装工艺制成的豆鼓鱼。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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）淡水鱼：应符合 GB 2733 的规定；
- 3.1.2 豆豉：应符合 GB 2712 的规定；
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定；
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定；
- 3.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定；
- 3.1.6 花椒籽油：应符合 GB/T 22479 的规定；
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定；
- 3.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定；
- 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定；
- 3.1.10 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定；
- 3.1.11 其它辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感观要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	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。
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉味及其它异味	
色 泽	具有该产品应用的色泽	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

食品安全企业标
: 5328 S-
: 年

3.3 理化指标

应符合表3的规定：

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水 分, g/100g $\leq$	40	GB 5009.3
食 盐 (以 NaCl 计), g/100g $\leq$	12	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227

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2的规定。

表 2 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

3.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。按GB 4789.26规定的方法检验。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF1070 的方法测定。

3.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760熟制水产品的规定。

3.11 生产加工的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不得少于200个小包装，随机抽取20个最小包装，样品总量不少带过来2kg；包装净含量高于2kg的产品抽取4个包装，从4个包装中抽取样品，总量不少于2kg。样品分成2份，一份为检验样品，一份为留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，要检验合格方可出厂。出厂检验项目应按有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 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提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，可以留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外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、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

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、防鼠设施的库内；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，分类堆码整齐，堆码高度及提取方便为宜。



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 11 月 29 日至 2022 年 12 月 10 日在西双版纳农产品协会微信群上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于 5 个工作日）广泛征求社会各方意见。



叶开鲁

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 02 月 23 日