

# Q/YHY

## 云南海御食品有限公司企业标准

Q/YHY 0001 S—2020

### 盐渍鱼

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010206S-2020  
备案日期: 2020年03月21日

云南省  
备案号  
备案日期

2020 - 08 - 21 发布

2020 - 09 - 21 实施

云南海御食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的盐渍鱼是以鲜（冻）鱼为原料，以食用盐、香辛料、植物油、辣椒粉等为辅料，经预处理、清洗、加工、盐渍、包装等工艺制成。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、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南海御食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗海。

品安全

5301

# 盐渍鱼

## 1 范围

本标准规定了盐渍鱼的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于鲜（冻）鱼为原料，以食用盐、香辛料、植物油、辣椒粉等为辅料，经预处理、清洗、盐渍、包装等工艺加工制成的盐渍鱼。

## 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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜、冻动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 其他原辅料：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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于白色磁盘上，在自然光下观察色泽、状态和杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味。	
状 态	具有该产品正常的形状和组织形态。	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀。	

### 3.3 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。

食品安全企业  
: 5301 S  
: 年

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

### 3.4 农药残留限量和兽药残留限量

3.4.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.4.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 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，并按JJF 1070规定的方法测定。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 水产及其制品的规定。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的配料、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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得低于100个最小包装。抽取样品量不得少于4个最小包装（总量不少于2kg）。将抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、氯化物。

### 4.4 型式检验

型式检验每年检验2次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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

该批产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品；若有检验项目中有任何一项不符合本标准时，可以用留样进行复检，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 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储存图示标志应符合 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

运输车辆应清洁、卫生、装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、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。产品堆放时应离地、离墙，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《中华人民共和国食品安全法》。

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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位(盖章)

2020年4月14日

备案单位主要负责人(签字)

2020年4月14日