

Q/YYF

云南远飞食品有限公司企业标准

Q/YYF 0005 S—2021

风味动物性水产制品

云南
食品
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010679 S-2021

备案日期: 2021年12月24日

2021-12-22 发布

2021-12-24 实施

云南远飞食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味动物性水产制品是以动物性水产品鱼类、鱿鱼、虾等为原料，经解冻或不解冻、清洗整理、分切或不分切、调理（添加食用盐、香辛料、调味料酒）、包装等生产工艺制成的非即食水产加工品。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。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、微生物指标参照GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》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。

本标准由云南远飞食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：潘成强。

省食品
号: 5
期:

风味动物性水产制品

1 范围

本标准规定了风味动物性水产制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以动物性水产品鱼类、鱿鱼、虾等为原料，经解冻或不解冻、清洗整理、分切或不分切、调理（添加食用盐、香辛料、调味料酒）、包装等生产工艺制成的非即食风味动物性水产制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 产品分类

按使用原料及加工工艺的不同分为：鱼类、鱿鱼、虾。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 鲜、冻动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 调味料酒：应符合 GB 2757 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 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。

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
色泽	具有该品种应有的色泽。	打开包装，将被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
滋味、气味	具有各品种应有的气味和滋味，无其他不良气味，无异味。	
组织形态	具有该品种应有的形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有香辛料颗粒存在	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企
01
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
盐分 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 8.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 25	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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8 (鱼类0.4)	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及相关规定。

4.6 兽药残留限量

应符合GB 31650及有关规定。

4.7 微生物限量

微生物限量应符合GB 19295的规定。

4.8 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规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌制水产品的规定。

4.10 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

以同一天、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

标准
3-
月

抽样基数不得少于200个最小包装，从同一批次产品中随机抽取不少于20个独立包装样品，总重量不得少于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，样品均分为2份，一份做检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。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，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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物限量有不合格项目时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签标识应符合GB 7718、GB 28050及有关规定，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。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与有毒、有害、易污染的物品混匀；装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压；运输冷藏类产品的车辆箱内温度应控制在0℃~4℃，运输冷冻类的车辆箱内温度应控制在-10℃以下。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉同分、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、易污染的物品贮存；冷藏类产品应贮存在0℃~4℃，冷冻类产品应贮存在-18℃或更低的温度下，仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。



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》。



备案单位(盖章)

潘成强

备案单位主要负责人(签字)

2021年12月1日

2021年12月1日