

# Q/SJH

## 石屏静辉缘商贸有限公司企业标准

Q/SJH 0001 S—2021

代替 Q/SJH 0001 S-2018

### 煎鱼

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: 53250037 S- 2021  
备案日期: 2021 年 8 月 3 日

2021 - 08 - 03 发布

2021 - 08 - 06 实施

石屏静辉缘商贸有限公司

发 布

## 前 言

我公司生产的煎鱼是以新鲜淡水鱼为主要原料，经宰杀、清洗、沥水、添加食盐腌制、用食用植物油煎炸后添加食盐、辣椒粉、香辛料等辅料进行调味、煮制或不煮制、气蒸或不气蒸、冷却、包装等工艺加工制成。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》、GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/SJH 0001 S-2018《煎鱼》。

本标准由石屏静辉缘商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李辉。

# 煎鱼

## 1 范围

本标准规定了煎鱼的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以新鲜淡水鱼为主要原料，经宰杀、清洗、沥水、添加食盐腌制、用食用植物油煎炸后添加食盐、辣椒粉、香辛料等辅料进行调味、煮制或不煮制、气蒸或不气蒸、冷却、包装等工艺加工制成的煎鱼。

## 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

按产品的工艺和配料不同分为：香软型煎鱼、香酥型煎鱼、香脆型煎鱼。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜淡水鱼：应符合 GB2733 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB2721 的规定。
- 4.1.3 辣椒粉：应符合 GB/T23183 的规定。
- 4.1.4 香辛料：应符合 GB/T15691 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB2716 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。
- 4.1.7 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   | 具有该产品应有的色泽。             | 取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味和滋味，鲜咸适中，无异味。 |                                  |
| 组织形态  | 鱼体基本完整，软硬适中。            |                                  |
| 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        |
|------------------------|------|-----|-----|-------------|
|                        | 香软型  | 香酥型 | 香脆型 |             |
| 水分, g/100g ≤           | 85   | 45  | 25  | GB 5009.3   |
| 食盐(以 NaCl 计), g/100g ≤ | 8.0  |     |     | GB 5009.44  |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤   | 2.5  |     |     | GB 5009.227 |
| 挥发性盐基氮, mg/100g ≤      | 30.0 |     |     | GB 5009.228 |

4.4 污染物限量

应符合GB2762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

|                    |     |            |
|--------------------|-----|------------|
| 铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
|--------------------|-----|------------|

4.5 农药残留限量和兽药残留限量

- 4.5.1 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。
- 4.5.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

4.6 微生物指标

- 4.6.1 微生物限量应符合 GB10136 的规定。
- 4.6.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

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JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂及营养强化剂

- 4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 20941的规定。

5 检验规则

5.1 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的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品，样品不得少于16个独立小包装，总重量不得少于4kg。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量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、食盐、挥发性盐基氮、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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。

备案章

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判断为不合格产品。其余指标若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁无污染；运输产品时应轻拿、轻放、防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，香软型产品应在-5℃的条件下冷藏运输，运输箱内温度必须保持-5℃以下；装载产品前应将箱内温度预冷到-0℃以下；产品装卸或进出冷藏库要迅速

### 6.4 贮存

辅料、成品应分开放置，应贮存于清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。香软型产品应贮存于0℃左右的冷藏库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。



## 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）

李辉

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 7 月 30 日

2021 年 7 月 30 日



(中華民國二十六年九月)

中華民國二十六年九月

中華民國二十六年九月