

Q/NDMC

内蒙古大牧场牧业（集团）有限责任公司企业标准

Q/NDMC 0021S—2018

代替 Q/NDMC0021S-2014



熏（烤）风味鱼



2018-01-15 发布

2018-01-26 实施

内蒙古大牧场牧业（集团）有限责任公司
发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NDMC 0021S-2014《熏（烤）风味鱼》，本标准与Q/NDMC 0021S-2018相比，主要技术要求变化如下：

— 标准编号修改为“Q/NDMC 0021S-2018”；

— 标准中污染物限量“铅”严于国家标准20%；

本标准由内蒙古大牧场牧业（集团）有限责任公司提出。

本标准由内蒙古大牧场牧业（集团）有限责任公司起草。

本标准由内蒙古大牧场牧业（集团）有限责任公司批准。

本标准主要起草人：齐新、李芳芳。

本标准同时适用于：

内蒙古大牧场食品科技有限责任公司，地址：呼和浩特市盛乐经济区盛乐大街南铁骑公司东侧；

内蒙古大牧场牧业开发有限公司，地址：通辽市扎鲁特旗鲁北镇工业园区；

锡林郭勒盟牧场王子农牧业发展有限公司，地址：锡林浩特市毛登牧场。

熏(烤)风味鱼

1 范围

本标准规定了熏(烤)风味鱼的产品分类,技术要求,食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以符合食用要求的鲜、冻草鱼、鲤鱼、鲫鱼、华子鱼、泥鳅鱼、麦穗鱼为原料,添加食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、花椒、八角、小茴香、草果、月桂叶、肉豆蔻、白芷,添加或不添加辣椒粉,添加食品添加剂乳酸链球菌素,经解冻、去鳞、清洗、配料、腌制、熏制或烤制、晾晒、切分或不切分、拌料、抽真空包装、灭菌等工艺制成的可即食的熏(烤)风味鱼。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1886.231	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7	食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6388	运输包装收发货标志
GB/T 7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

Q/NDMC 0021S—2018

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 23183 辣椒粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30391 花椒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令(第75号) 2005)

《定量包装商品计量监督管理办法》 (网址:

<http://www.aqsiq.gov.cn>)

3 产品分类

产品根据原料不同分为:熏(烤)鲫鱼、熏(烤)华子鱼、熏(烤)泥鳅鱼、熏(烤)麦穗鱼。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜、冻鲫鱼、华子鱼、泥鳅鱼、麦穗鱼:应符合GB 2733的规定。

4.1.2 食用植物油:应符合GB 2716的规定。

4.1.3 食用盐:应符合GB 5461的规定。

4.1.4 白砂糖:应符合GB 317的规定。

4.1.5 味精:应符合GB/T 8967的规定。

4.1.6 花椒:应符合GB/T 30391的规定。

4.1.7 八角:应符合GB/T 7652的规定。

4.1.8 辣椒粉:应符合GB/T 23183的规定。

4.1.9 月桂叶:应符合GB/T30387的规定。

4.1.10 肉豆蔻:应符合GB/T32727的规定。

4.1.11 白芷:应符合DB34/559的规定。

4.1.12 草果、小茴香:应符合天然香辛料GB/T21725的规定。

4.1.13 食品添加剂:品种和限量应符合GB2760中的规定,还应符合相应的添加剂的添加标准。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
	熏(烤)风味鱼
色泽	色泽白整、均匀

滋味、气味	具有鱼经腌制、熏(烤)制后特有的滋味、气味,咸淡适度,无酸败、焦糊及其他异味。
组织状态	呈块状或整鱼形状,形态完整,肌肉紧实、不松散,软硬适度,无肉眼可见外来杂质。

4.3 污染物限量

污染物“铅(以Pb计 mg/kg)”指标 ≤ 0.8 ,污染物限量符合GB 2762中水产动物及其制品的规定。产品符合农业部公告235号动物性食品中兽药最高残留限量相关规定。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10^4	10^5
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出			

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂乳酸链球菌素的使用应符合GB2760的规定,其质量要求应分别符合GB 2394的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求检验

取试样1瓶导入白色瓷盘中,在自然光线下观察其色泽、组织状态,然后嗅其气味,品尝其滋味。

7.2 污染物限量检验

按GB 2762规定的方法检验。

7.3 微生物检验指标

7.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.3.2 大肠菌群：按 GB/T 4789.3 中规定的方法检验。

7.3.3 致病菌：分别按 GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）GB/T 4789.7 中规定的方法检验。

7.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以一次投料，同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取12个独立包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经过本公司质检部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并出具产品检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 主要原料、配方、设备、工艺发生较大变化时；
- b) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构按有关规定提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

8.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中若有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可在同批产品中随机加倍抽取样品进行复检，以复检结果为主，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

9 标志、包装、贮存、运输

9.1 标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还需标出单位包装的净含量和总数量。

9.1.3 涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料和容器应符合食品安全标准的相关规定。包装应封装严密，无破损现象。

9.2.2 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或其他可能影响产品质量的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.2 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的产品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，禁止露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有100mm以上的材料。

9.5 保质期

产品的保质期为12个月。

