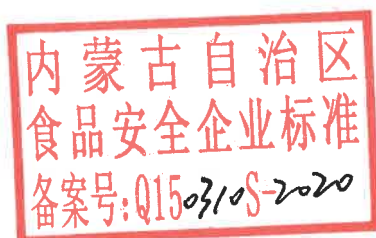


Q/KDNY

克什克腾旗达来诺日渔场企业标准

Q/KDNY 0002S—2020

速冻初加工鱼



2020 - 08 - 01 发布

2020 - 08 - 01 实施

克什克腾旗达来诺日渔场 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由克什克腾旗达来诺日渔场提出。

本标准由克什克腾旗达来诺日渔场起草。

本标准由克什克腾旗达来诺日渔场批准。

本标准主要起草人：付德彬、冯俊杰、张春江、柳玉海、司杰。

金
中
又
得

速冻初加工鱼

1 范围

本标准规定了速冻初加工达里湖鱼的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于克什克腾旗达里湖天然生长的鲜、活华子鱼（瓦氏雅罗鱼）、鲫鱼、高原鳅、麦穗鱼捕捞后，经清洗、去除内脏、去鳞、去鳃或不去鳃，采用速冻工艺制成的速冻初加工达里湖鱼。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18109 冻鱼
- GB 23200.88 食品安全国家标准 水产品中多种有机氯农药残留量的检测方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30891 水产品抽样规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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

3.1 根据鲜、活鱼种类不同分类

- 3.1.1 速冻初加工达里湖华子鱼（瓦氏雅罗鱼）。
- 3.1.2 速冻初加工达里湖鲫鱼。
- 3.1.3 速冻初加工达里湖高原鳅。
- 3.1.4 速冻初加工达里湖麦穗鱼。



3.2 根据初加工方式不同分类

- 3.2.1 去鳞、去内脏速冻华子鱼（瓦氏雅罗鱼）。
- 3.2.2 去鳞、去内脏、去腮、速冻鲫鱼。
- 3.2.3 去内脏速冻高原鳅。
- 3.2.4 去内脏速冻麦穗鱼。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鱼：为达里湖天然生长的华子鱼（瓦氏雅罗鱼）、鲫鱼、高原鳅、麦穗鱼，符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 速冻要求

使预处理的产品迅速通过其最大冰结晶区域，当平均温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

4.3 感官要求

4.3.1 解冻前感官要求

表1 感官要求（解冻前）

项 目	要 求
单冻产品	单冻产品：冰衣透明光亮，应将鱼体完全包覆，基本保持鱼体原有形态，不变形，个体间应易于分离，无明显干耗和软化现象。
块冻产品	块冻产品：冻块清洁、坚实，表面平整不破碎，冰被均匀覆盖鱼体。

4.3.2 解冻后感官要求

解冻后感官要求应符合表1的规定。

表2 感官要求（解冻后）

项 目	要 求			
	华子鱼（瓦氏雅罗鱼）	鲫鱼	高原鳅	麦穗鱼
外 观	鳞、内脏去除干净。	鳞、内脏、腮去除干净。	内脏去除干净。	
色 泽	呈鲜鱼固有的色泽及花纹，有光泽，无干耗、变色现象。			
气 味	具有正常鱼特有气味，无异味。			
肌 肉	肌肉组织紧密有弹性，鱼肉无异常。			
杂 质	无肉眼可见外来杂质。			

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮, (mg/100g)	≤ 20
品温 (产品中心温度), °C	≤ -18

4.5 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计≤0.4mg/kg）”，其他污染物应符合GB 2762的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

4.8 净含量

应符合JJF 1070的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881、GB/T 18109的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

按GB/T 18109中规定的检验方法检验。

6.2 理化指标检验

6.2.1 挥发性盐基氮：按 GB/T 5009.228 规定的方法检验。

6.2.2 品温（产品中心温度）：用直径略大于温度计直径的钻头，钻至产品深层中心。拔出钻头，立即将-20℃～50℃的非汞柱玻璃温度计（或其他温度计）插入产品深层，待度数稳定后读取温度计所示温度。

6.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12规定的方法检验。

6.4 农药残留限量检验

按GB 2763、GB 23200.88中规定的方法检验。

6.5 兽药残留限量检验

按 GB 31650 中规定的方法检验。

6.6 净含量检验

净含量按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

按GB/T 30891中规定的方法抽样。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前应经过本公司质检人员按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、品温。

7.4 型式检验

产品正常生产时每年不少于2次型式检验,出现下列情况之一时,也应及时进行型式检验;

- a) 原料、工艺、设备发生较大变化时;
- 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。

7.5 判定规则

- 7.5.1 冻鱼感官检验所检项目全部符合 4.4 的规定,合格样本数符合 GB/T 30891 的规定,则判为合格。
- 7.5.2 所有样品单位平均净重不少于标示量,在任何一个包装单位中没有不合理的重量短缺。
- 7.5.3 其他项目检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格。
- 7.5.4 其他项目检验结果中有两项及两项以上指标不合格,则判为不合格。
- 7.5.5 其他项目检验结果中有一项指标不合适时,允许重新抽样复检,如仍有不合格项则判为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB/T 18109、GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者名称和地址、净重和数量,涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应符合 GB/T 6388、GB/T 191 的规定。

8.2 包装、运输、贮存

应符合GB/T 18109的规定。

8.3 保质期

产品在冷冻条件下保质期为18个月。