

Q/SFHX

石嘴山市富慧翔生态农业科技发展有限公司企业标准

Q/SFHX 0001S—2023

鱼子酱

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

石嘴山市富慧翔生态农业科技发展有限公司
发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分： 标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准由石嘴山市富慧翔生态农业科技发展有限公司提出。

本标准由石嘴山市富慧翔生态农业科技发展有限公司负责起草。

本标准主要起草人： 孟庆会。

本标准有效期五年。

鱼子酱

1 范围

本标准规定了鱼子酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲟鱼卵、食盐为原料，经洗卵、沥水筛选、腌制、冷藏、包装、冷冻等工艺制成的鱼子酱。

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 191 包装储运图示标志
 - GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
 - 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 食品安全国家标准 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
 - GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
 - GB 5461 食用盐
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 20947 水产食品加工企业良好操作规范
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - JJF 1070 中华人民共和国国家计量技术规范
 - SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鱼籽应附合 GB 2733 的要求。

3.1.2 食盐应符合 GB 5461 要求。

3.2 加工要求

生产加工场地和过程的卫生要求应符合 GB/T 20947 的规定；加工中使用的盐应符合 GB 5461 的规定；加工用水及制冰用水应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求

感官指标应符合表 1 规定

表1 感官指标

| 项目 | 要求 |
|----|---------------------------------|
| 外观 | 卵粒大小基本一致，结实，有弹性，基本完整，成品不含有膜和油脂团 |
| 色泽 | 具有特定种属的鱼籽特征颜色，且颜色均匀 |
| 稠度 | 鱼籽不粘结，容易分开 |
| 气味 | 具有鱼籽的特有气味，无异味 |
| 其他 | 无外来杂质 |

3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|---------------------|-----------------|-------------|
| 食盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤50 | SC/T 3011 |
| 氨基酸态氮，g/100g | ≤2.0 | GB 5009.235 |
| 水分，g/100g | ≤70 | GB 5009.3 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤0.5 | GB 5009.11 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤1.0 | GB 5009.12 |
| 净含量负偏差 | 按 JJF1070 的规定执行 | JJF1070 |

3.5 微生物限量

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 | | | | 检验方法 |
|----------------|-----------------------|---|------|-------------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/（CUF/g） | 5 | 2 | 5000 | 5×10 ⁴ | GB 4798.2 |
| 大肠菌群/（CUF/g） | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4798.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌/（25g） | 5 | 0 | 0 | — | GB 4798.4 |
| 金黄葡萄球菌/（CUF/g） | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 卫生安全指标

卫生指标应符合 GB 2733 的规定。

污染物限量按 GB2762 规定执行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881、GB/T 20947 规定。

6 检验规则

6.1 以同一批原料生产、同一次包装的产品为一批，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

6.2 从同一批样品中随机抽取，抽样基数不得少于 5kg（以净含量计）：随机抽取 300g 样品，分为 2 份，一份检验，1 份留样备查。

6.3 检验分出厂检验项目和型式检验。

出厂检验项目为色泽、气味、口味、水分、总灰分、酸不溶性灰分。

型式检验每 6 个月进行 1 次，在有如下情况之一时，应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 投产后，原料、工艺有较大改变时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构有要求时。

6.4 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.2 包装

产品包装应符合国家相关规定。

7.3 运输

应使用食品专用运输车。在运输过程中，应防止暴晒雨淋，严禁与有毒、有异味的物品混运，运输过程中防止重压。

7.4 贮存

应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的条件下。成品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上，不得与有毒、有异味的物品混放。

在上述条件下保质期为 18 个月。