

Q/DBY

丹东本源食品科技有限公司企业标准

Q/DBY 0002S—2020

即食风味鱿鱼制品

2020 - XX - XX 发布

2020 -XX - XX 实施

丹东本源食品科技有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据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》制定，酸价、过氧化值指标参照GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，致病菌限量依据GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标依据产品实测值确定。

本标准由丹东本源食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：初淑杰。

本标准属首次发布。

即食风味鱿鱼制品

1 范围

本标准规定了即食风味鱿鱼制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以冷冻鱿鱼为主要原料，以泡小米辣、酸菜、香菇、马蹄、鹌鹑蛋、鸡脆骨、猪耳朵、玉米粒、花生、大豆、海参、鲍鱼、虾肉、鱼肉、冷冻鱼丸、冷冻鱼肠、冷冻模拟蟹肉、大豆蛋白、小麦蛋白、鸡肉、食用盐、白砂糖、黄酒、香辛料、复合调味料、大豆油、麦芽糖、乳糖为辅料，添加5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、山梨糖醇、谷氨酸钠、辣椒红、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸钠、甘油、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、DL-苹果酸钠、L-苹果酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、高粱红、甜菜红、卡拉胶、木糖醇、食用品香精，经预处理、煮熟、调味、烘干或不烘干、油炸或不油炸、熏蒸或不熏蒸、烧烤或不烧烤、二次调味或不调味、包装或真空包装、杀菌工艺加工制成的即食风味鱿鱼制品。

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/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB 1353 玉米

GB/T 1532 花生

GB/T 1535 大豆油

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
- GB 30608 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GH/T 1013 香菇
- NY/T 1069 速冻马蹄片
- NY/T 1886 绿色食品 复合调味料
- SC/T 3308 即食海参
- SC/T 3701 冻鱼糜制品
- DBS22/ 025-2014 食品安全地方标准 酸菜
- DBS53/ 020-2014 食品安全地方标准 泡小米辣
- 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(2005)第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》
- 国家卫生健康委员会关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告(2018年 第8号)

3 产品分类

3.1 产品根据是否烘干、油炸、熏蒸、烧烤分类为：即食风味鱿鱼、即食风味鱿鱼干、即食风味炸鱿鱼、即食风味熏鱿鱼、即食风味烤鱿鱼。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 冷冻鱿鱼、鲍鱼、虾肉、鱼肉：应新鲜，无腐败、无变质、无污染，并应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763 及 GB 31650 的规定。
- 4.1.2 泡小米辣：应符合 DBS53/ 020-2014 的规定，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.3 酸菜：应符合 DBS22/ 025-2014 的规定，并应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.4 香菇：应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 马蹄：应符合 NY/T 1069、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.6 鹌鹑蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.7 鸡脆骨、鸡肉：应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 4.1.8 猪耳朵：应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 4.1.9 玉米粒：应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.10 花生：应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 4.1.11 大豆：应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.12 海参：应符合 SC/T 3308 的规定，并应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763 及 GB 31650 的规定。
- 4.1.13 冷冻鱼丸、冷冻鱼肠、冷冻模拟蟹肉：应符合 SC/T 3701 和 GB 10136 的规定。
- 4.1.14 大豆蛋白、小麦蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.15 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.16 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.17 黄酒：应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 4.1.18 香辛料：应符合 GB/T 15691、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.19 复合调味料：应符合 NY/T 1886 和 GB 31644 的规定，并应符合国家食品安全要求及有关规定。
- 4.1.20 大豆油：应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 4.1.21 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.22 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.23 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.24 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.25 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 4.1.26 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。

- 4.1.27 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.28 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.29 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.30 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。
- 4.1.31 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.32 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.33 冰乙酸（冰醋酸）：应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.1.34 乳酸钠：应符合 GB 25537 的规定。
- 4.1.35 甘油：应符合 GB 29950 的规定。
- 4.1.36 天门冬酰苯丙氨酸甲酯：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.37 DL-苹果酸钠：应符合 GB 30608 的规定。
- 4.1.38 L-苹果酸钠：应符合国家卫生健康委关于(±)-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告(2018年 第8号)的规定。
- 4.1.39 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.40 L-苹果酸：应符合 GB 1886.40 的规定。
- 4.1.41 高粱红：应符合 GB 1886.32 的规定。
- 4.1.42 甜菜红：应符合 GB 1886.111 的规定。
- 4.1.43 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.44 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.45 食用品香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.46 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
组织形态	具有各类产品应有的组织状态	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各类产品应有的正常色泽	
滋、气味	具有各类产品固有的滋、气味，无异味，无酸败味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，无霉变，无虫蛀	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
氯化物（以 Cl ⁻ 计） / %	≤ 6.0	GB 5009.44
水分 ^e / (%)	≤ 70	GB 5009.3
甲基汞 ^a （以 Hg 计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.26
苯并[a]芘 ^d / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
铬（以 Cr 计） / (mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^b / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190
酸价 ^c （以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^e （以脂肪计） / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

注：a. 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量时，不必测定甲基汞；否则，需要测定甲基汞。
 b. 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。
 c. 仅限于油炸工艺的产品。
 d. 仅限于熏、烤工艺的产品。
 e. 仅限于烘干工艺的产品。

4.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU / g)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU / g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。注2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的国家标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 兽药最大残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 20941的规定。按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质，不滥用食品添加剂。

4.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定执行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原、辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求检验或查验供方提供的食品安全质量合格证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

5.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

5.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量偏差、氯化物、水分（仅限烘干产品）、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装标志、标签内容应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。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、包装容器应符合国家食品安全要求及有关规定。产品内包装采用食品包装袋，应符合GB 4806.7及GB 9683的规定；包装牢固，封口严密，不漏气，并能保证产品质量不受破坏；外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

产品运输工具必须符合食品卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、摔跌、防雨、防晒、防高温。产品严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

6.4 贮存

- 6.4.1 产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库中，仓库温度以 20℃左右为宜，避免温度骤然升降。
- 6.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。
- 6.4.3 保质期：在本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，常温下保质期为 9 个月。
-

