

《即食风味鱿鱼制品》企业标准编制说明

一、标准编制的目的和意义

《即食风味鱿鱼制品》是丹东本源食品科技有限公司生产的产品之一，为了更好的组织生产，提高产品质量，加工销售使消费者满意的产品，按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《关于进一步规范辽宁省食品安全企业标准备案工作的通知》（辽卫规[2017]1号）的规定，我公司特制订了严于食品安全国家标准的企业标准，作为企业指导、组织生产、最终产品检验、销售的依据，以确保产品质量的稳定。

二、标准起草的依据

本标准是根据 GB/T1.1—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》而编制的。标准编制的有关情况说明如下：

三、原、辅料购进入库验证验收

1、冷冻鱿鱼、鲍鱼、虾肉、鱼肉：检验外观，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，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

2、泡小米辣：检验外观，应符合 DBS53/020-2014 的规定，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

3、酸菜：检验外观，应符合 DBS22/025-2014 的规定，并应符合 GB 2714 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

4、香菇：检验外观，应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

5、马蹄：检验外观，应符合 NY/T 1069、GB 2762、GB 2763 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

6、鹌鹑蛋：检验外观，应符合 GB 2749 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

7、鸡脆骨、鸡肉：检验外观，应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

8、猪耳朵：检验外观，应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

9、玉米粒：检验外观，应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

10、花生：检验外观，应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

11、大豆：检验外观，应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

12、海参：检验外观，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，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

13、冷冻鱼丸、冷冻鱼肠、冷冻模拟蟹肉：检验外观，应符合 SC/T 3701 和 GB 10136 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

14、大豆蛋白、小麦蛋白：检验外观，应符合 GB 20371 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

15、食用盐：检验外观，应符合 GB 2721 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

16、白砂糖：检验外观，应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

17、黄酒：检验外观，应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

18、香辛料：检验外观，应符合 GB/T 15691、GB 2762 和 GB 2763 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

19、复合调味料：检验外观，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，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

20、大豆油：检验外观，应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

21、麦芽糖：检验外观，应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

22、乳糖：检验外观，应符合 GB 25595 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

23、5'-呈味核苷酸二钠：检验外观，应符合 GB 1886.171 的规定，检查进货厂

家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

24、山梨酸钾：检验外观，应符合 GB 1886.39 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

25、乳酸链球菌素：检验外观，应符合 GB 1886.231 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

26、双乙酸钠：检验外观，应符合 GB 25538 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

27、D-异抗坏血酸钠：检验外观，应符合 GB 1886.28 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

28、柠檬酸钠：检验外观，应符合 GB 1886.25 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

29、柠檬酸：检验外观，应符合 GB 1886.235 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

30、山梨糖醇：检验外观，应符合 GB 1886.187 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

31、谷氨酸钠：检验外观，应符合 GB/T 8967 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

32、辣椒红：检验外观，应符合 GB 1886.34 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

33、冰乙酸（冰醋酸）：检验外观，应符合 GB 1886.10 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

34、乳酸钠：检验外观，应符合 GB 25537 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

35、甘油：检验外观，应符合 GB 29950 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

36、天门冬酰苯丙氨酸甲酯：检验外观，应符合 GB 1886.47 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

37、DL-苹果酸钠：检验外观，应符合 GB 30608 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

38、L-苹果酸钠：检验外观，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，检查进货厂家有效证件（营业

执照、生产许可证、检验报告)。

39、DL-苹果酸：检验外观，应符合 GB 25544 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

40、L-苹果酸：检验外观，应符合 GB 1886.40 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

41、高粱红：检验外观，应符合 GB 1886.32 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

42、甜菜红：检验外观，应符合 GB 1886.111 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

43、卡拉胶：检验外观，应符合 GB 1886.169 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

44、木糖醇：检验外观，应符合 GB 1886.234 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

45、食品香精：检验外观，应符合 GB 30616 的规定，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

46、生产用水：应符合 GB 5749 规定。

四、食品添加剂添加量：严格按照 GB 2760 的规定执行。

五、产品生产工艺：

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。

六、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指标	企业标准 指标限量				引用标准名称	引用标准 指标限量			
氯化物（以Cl ⁻ 计）/ %	≤6.0				根据产品特性制订	根据产品特性制订			
水分 /（%）	≤70				根据产品特性制订	根据产品特性制订			
甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.9（严于国标）				GB 2762 食品中污染物限量	≤1.0			
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤4.0				GB 2762 食品中污染物限量	≤4.0			
苯并[a]芘/（μg/kg）	≤5.0				GB 2762 食品中污染物限量	≤5.0			
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤2.0				GB 2762 食品中污染物限量	≤2.0			
多氯联苯 /（mg/kg）	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
酸价（以脂肪计）(KOH) /（mg/g）	≤3				GB 16565 油炸小食品卫生标准	≤3			
过氧化值(以脂肪计)/（g/100g）	≤0.25				GB 16565 油炸小食品卫生标准	≤0.25			
微生物指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）					采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M		n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 10136 动物性水产制品	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 10136 动物性水产制品	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB29921 食品中致病菌限量	5	0	0	—
副溶血性弧菌/（MPN/g）	5	1	100	1000	GB29921 食品中致病菌限量	5	1	100	1000
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB29921 食品中致病菌限量	5	1	100	1000

七、参考的相关标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 16565 油炸小食品卫生标准

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

丹东本源食品科技有限公司

2020年11月12日