

《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—2020《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、**味精**：检验外观，应符合 GB 2720 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、食品用香精：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、大米：检验外观，应符合 GB/T 1354、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）。

47、胡萝卜：检验外观，应符合 NY/T 493 的规定

48、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、胡萝卜、大米（糯米）、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、味精、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、食品用香精，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熟制风味鱿鱼制品。

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			
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 预包装食品中致病菌限量	5	0	0	—

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 29921 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量

本标准的制定，符合本公司的生产状况，可操作性强，完全可以指导企业的生产、检验和销售。

丹东本源食品科技有限公司

2021年10月11日