

备案编号：320483S-2019

备案日期：2019-02-26



# Q/NMHW

## 南京名红旺食品有限公司企业标准

Q/NMHW 0004S-2019

代替 Q/NMHW 0004S-2016

### 鱼棒系列（即食水产品）

2019-02-01 发布

2019-02-27 实施

南京名红旺食品有限公司 发布

## 前言

本标准 of Q/NMHW 0004S-2016 的修订版本；本标准主要在以下方面进行了修订：

- 调整部分原辅料。
- 产品分类进行了减少。
- 感官试验方法进行了调整。
- 减少部分理化指标，总汞指标变更为甲基汞。
- 减少部分微生物指标。
- 6.1 标示中增加食用方法标示的要求。

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则进行编写。

本标准贯彻执行了国家强制性标准 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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》。参照了 GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、《水产加工品生产许可审查细则（2006版）》的有关规定。

本标准“铬”项目的指标 $\leq 1.5\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水产动物及其制品的“铬”项目指标值。本标准“铅”项目的指标 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中鱼类、甲壳类“铅”项目的指标值。

本标准由南京名红旺食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：许瑞智、侯智耀、曹祯。

本标准于2013年10月08日首次发布，2014年03月08日第一次修订，2015年01月05日第二次修订，2016年04月10日第三次修订，2019年02月01日第四次修订。

## 鱼棒系列（即食水产品）

### 1 范围

本标准规定了鱼棒系列（即食水产品）的分类、要求和试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以冷冻鱼糜、水、小麦淀粉为主要原料，配以食用盐、白砂糖、蛋粉为辅料，适量添加食品用香精、谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）、味精、本味淋、再制干酪、DHA 藻油，添加或不添加辣椒粉，经配料、混合、斩拌、充填、高压灭菌、冷却、风干、包装工艺加工而制成的鱼棒系列（即食水产品）（以下简称产品）。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款，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（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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 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 5009.11 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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/T 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/T 8883 食用小麦淀粉  
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB/T 23183 辣椒粉  
GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
LS/T 3243 DHA 藻油  
SC/T 3702 冷冻鱼糜  
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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法  
关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年 第3号）

### 3 分类

产品按添加辅料不同分为：原味芝士鱼棒、辣味芝士鱼棒。

### 4 要求和试验方法

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 冷冻鱼糜

应符合 SC/T 3702 要求。

##### 4.1.2 加工用水

应符合 GB 5749 的要求。

##### 4.1.3 小麦淀粉

应符合 GB/T 8883 的要求。

##### 4.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。

##### 4.1.5 白砂糖

应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。

##### 4.1.6 蛋粉

应符合 GB 2749 的要求。

#### 4.1.7 食品用香精

应符合 GB 30616 的要求。

#### 4.1.8 谷氨酰胺转氨酶

应符合 GB 1886.174 的要求。

#### 4.1.9 味精

应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的要求。

#### 4.1.10 本味淋

应符合 GB 2758 的要求。

#### 4.1.11 DHA 藻油

应符合 LS/T 3243 的要求和关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号）

#### 4.1.12 再制干酪

应符合 GB 25192 的要求。

#### 4.1.13 辣椒粉

应符合 GB/T 23183 的要求。

### 4.2 感官指标和试验方法

感官指标和试验方法应符合表 1 的规定。

表1 感官指标和试验方法

项 目	指 标	
	原味	辣味
色泽	呈乳黄色，可见不均分布的橙红色芝士粒。	呈乳红黄色，可见不均分布的橙红色芝士粒，并有少量红色辣椒粒。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味、无酸败味。	
组织、型态	长圆条状，肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，结扎牢固，密封良好，肠衣的结扎部位无内容物渗出。	
杂质	无正常视力可见杂质。	
试验方法	取适量样品置于白色磁盘上，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味	

### 4.3 理化指标和试验方法

理化指标和试验方法应符合表 2 的规定。

表2 理化指标和试验方法

项 目	指 标	试验方法
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	按 GB 5009.11 中的规定方法进行。
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	按 GB 5009.12 中的规定方法进行。
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	按 GB 5009.17 中的规定方法进行。
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 0.1	按 GB 5009.15 中的规定方法进行。

续 表 2 理化指标和试验方法

铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.5	按 GB 5009.123 中的规定方法进行。
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	4.0	按 GB 5009.26 中的规定方法进行。
多氯联苯 <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤	0.5	按 GB 5009.190 中的规定方法进行。
1. <sup>a</sup> 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 2. 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。 3. 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。			

#### 4.4 微生物指标

微生物指标和试验方法应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标和试验方法

项 目	指 标	试 验 方 法
致病菌（沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌）	应符合 GB 29921 中“熟制水产制品”的规定。	按 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10（第二法）中规定的方法进行。
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行		

#### 4.5 净含量允差和试验方法

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令的规定，试验方法按 JJF 1070 规定的方法进行。

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

#### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量允差。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 有下列情况之一者，应进行型式检验。

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 当原料的来源发生变化可能影响产品质量时；
- c) 正常生产时每半年进行一次型式检验；产品停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出型式检验要求抽检时。

5.3.2 型式检验项目为本标准中要求除 4.1 外的全部项目。

## 5.4 组批与抽样

### 5.4.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 5.4.2 抽样方法和抽样数量

5.4.2.1 用于出厂检验的样品应从每批产品中随机抽取 4 个最小包装单位（总量不少于 500g）。

5.4.2.2 型式检验所用样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 8 个最小包装单位（总量不少于 1 kg）。

## 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标不合格时，不得复检，其它如有任一项指标或一项以上不合格时，可加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果如仍不合格，则判该批产品或该次型式检验结论为不合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注食用方法和“DHA 每日食用量 $\leq$ 300mg”，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料应符合相应食品包装材料卫生标准的要求，封口严密，包装牢固。运输包装材料采用纸箱包装。

### 6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒措施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

### 6.4 贮存

产品应储存在阴凉通风、清洁干燥的室内或仓库中，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混储。仓库内的产品，按不同品种和等级分别堆码整齐。产品距地面不得小于 10cm，离墙不得小于 20cm。

## 7 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，系列产品保质期最长为 12 个月。

---