



备案号：360909S-2020
备案日期：2020年11月23日
有效期至：2025年11月22日

Q/YRH

江西省食品安全企业标准

Q/YRH 0001S-2020

梅干菜鱼罐头

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

宜黄县荣华蔬菜种植专业合作社 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 要求	2
4 食品添加剂	3
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.8mg/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“水产制品（海蜇制品除外）”项下铅限量（以Pb计）1.0mg/kg。

本标准起草单位：宜黄县荣华蔬菜种植专业合作社

本标准主要起草人：闫朝忠

本标准批准人：闫朝忠

梅干菜鱼罐头

1 范围

本标准规定了梅干菜鱼罐头的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以淡水鱼、酱腌菜（梅干菜）为原料，以食用植物油、白砂糖、食用盐、米酒、味精、香辛料（大蒜、生姜、辣椒、八角、桂皮、小茴香）为辅料，经清洗、切块、腌制、油炸、配料、装罐、排气密封、杀菌、冷却、包装等工艺制成的梅干菜鱼罐头。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 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 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB 2683 罐头食品代号的标识要求
QB /T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
SB/T 10439 酱腌菜
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》

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 淡水鱼

应符合GB 2733的规定。

3.1.2 酱腌菜（梅干菜）

应符合SB/T 10439的规定。

3.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

3.1.5 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

3.1.6 味精

应符合GB/T 8967中的规定。

3.1.7 米酒

应符合 GB 2758 的规定。

3.1.8 香辛料（大蒜、生姜、辣椒、八角、桂皮、小茴香）

应符合GB/T 15691的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
组织形态	鱼块肉质软硬适度，块形大小大致均匀，夹杂应有的原辅料	取本品适量，倒入洁净、干燥、透明的容器中，目测其组织形态、色泽、杂质；鼻嗅其气味、口尝其滋味。
色泽	鱼块棕黄色，其他具有原辅料应有的色泽	
滋味及气味	具有本品应有的滋味及气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物/(%)	≥ 80	GB/T 10786
氯化钠(以NaCl计)/(%)	≤ 8	GB 5009.44
pH值	5.0~7.0	GB 5009.237
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
亚硝酸盐/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33
多氯联苯 ^a /(μg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190

注：^a多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB136、PCB153和PCB180总和计；其他兽药残留应符合国家相关规定。

3.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的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GB 2760及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB8950、GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、净含量、固形物、氯化钠、pH值、商业无菌。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1.1 产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。产品代号的标示应符合 QB 2683 的规定。

7.2 包装

7.2.1.1 包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7、QB/T 4594 的规定。

7.2.1.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.1.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品的保质期为18个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：梅干菜鱼罐头

标准编号为：Q/YRH0001S—2020

- 1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

宜黄县荣华蔬菜种植专业合作社