

Q/FSSP

辽宁富晟食品有限公司企业标准

Q/FSSP 0001S-2022

速冻鱼糜制品

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

辽宁富晟食品有限公司 发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件食品安全性指标依据 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 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》制定，其中铅限量要求严于国家标准，其它指标根据产品特点制定。

本文件由辽宁富晟食品有限公司提出、起草，并具有解释权。

本文件主要起草人：高万丽。



速冻鱼糜制品

1 范围

本文件规定了速冻鱼糜制品的要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于速冻鱼糜制品。速冻鱼糜制品是以冷冻鱼糜、鱼肉、虾肉、蟹肉、墨鱼肉、章鱼肉、鱿鱼肉等一种或多种为主要原料，根据生产需要适量添加禽畜肉及其制品、豆类及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、蛋及其制品、饮用水、食用淀粉、植物油、食用调和油、食用葡萄糖、蔗糖、海藻糖、食用盐、味精、本味淋、酱油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、聚丙烯酸钠、卡拉胶、明胶、复配增稠剂、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨糖醇、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、β-胡萝卜素、辣椒红、香辛料、食用香精香料为辅料，经绞制或切制、斩拌或搅拌、成型、速冻、包装等工艺加工制成的非即食预制冷动物性水产制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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-亚硝胺类化合物的测定
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
 GB/T 36187 食品安全国家标准 冷冻鱼糜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SC/T 3702 冷冻鱼糜

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 冷冻鱼糜

应符合 GB/T 36187 或 SC/T 3702 的规定。

3.1.2 鲜、冻动物性水产品

应符合 GB 2733 的规定。

3.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 其他辅料

其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
形态	具有该产品应有的形态	取适量产品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅闻和品尝，检查其滋味、气味
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织结构	具有该产品应有的组织结构	
溢气味	具有该产品应有的溢气味，无异味	
杂质	无不可食用的外来杂质	



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
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 30	GB 5009.228

3.4 食品安全指标

3.4.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)		
其他鱼类制品(凤尾鱼、旗鱼制品除外)	≤ 0.1	GB 5009.15
凤尾鱼、旗鱼制品	≤ 0.3	
甲基汞 ^a (以Hg计)/(mg/kg)		
水产动物及其制品(肉食性鱼类及其制品除外)	≤ 0.5	GB 5009.17
肉食性鱼类及其制品	≤ 1.0	
无机砷 ^b (以As计)/(mg/kg)		
水产动物及其制品(鱼类及其制品除外)	≤ 0.5	GB 5009.11
鱼类及其制品	≤ 0.1	
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^c /(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190
^a 水产动物及其制品可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。 ^b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。 ^c 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。		

3.4.2 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.4.3 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定和国家有关公告。



3.4.4 食品添加剂

食品添加剂应符合国家相关标准和规定。

食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 中附录 E 食品分类系统中的 09.02.03 冷冻鱼糜制品（包括鱼丸等）的规定及国家卫生健康委员会相关公告中该类食品的规定。

3.5 净含量偏差

应符合 JJF 1070 的规定，并按此方法测定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 20941、GB 31646 的规定。

4 检验规则

4.1 组批与抽样

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的要求。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品应经质量检验部门检验并出具合格证明，检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为：感官要求、挥发性盐基氮、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 产品停产 6 个月以上，恢复生产时；
- c) 原料、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4 判定规则

4.4.1 检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格品。

4.4.2 若检验项目有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，复检结果全部合格，判该批产品为合格品；复检结果中仍有指标不合格，判定该批产品为不合格品。

5 标识、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标识

产品标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明速冻、非即食，以及食用方法。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。



5.2 包装

包装材料应符合相应国家标准和有关规定。

5.3 运输

应符合GB 31646的规定。

5.4 贮存

产品应在冷冻仓库贮存。冷库温度不高于-18℃，波动应控制在±2℃以内。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放，产品应使用垛垫堆码，离地、离墙应不小于10cm。

5.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期12个月。

