

《鱼肚（花胶）罐头》

企业标准编制说明

一、标准制定目的及过程

标准适用于以干鱼肚（俗名：花胶）为原料，经浸泡、清洗、剖片、加入冰糖水后添加或不添加食用玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣、桂圆、枸杞、葡萄干、杏仁或杏仁粉、莲子、百合、红豆、绿豆、血糯米、藜麦、燕麦片、小蓟、椰奶、牛奶、豆奶、奶粉、石蜂糖、可可粉、红茶粉、抹茶粉、水果粉、黄瓜粉、果酱、咖啡、红糖、胶原蛋白肽、赤藓糖醇、麦芽蛋白可可固体饮料、海盐奶盖固体饮料、茉莉花茶、阿萨姆红茶、锡兰红茶、红茶及食用菌、鲍鱼、干贝、海参、盐、姜罐装后蒸煮杀菌制成的鱼肚（花胶）罐头。为了保证产品质量、保护消费者权益，规范我司产品生产，根据《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》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》等制定我司的企业标准《鱼肚（花胶）罐头》，作为我司组织产品生产的依据。

根据本产品生产特点，以国家强制性标准和产品的检验结果作为制定本标准的依据，对公司的产品进行了分析和研究，同时征求了相关部门的意见，在此基础上进行了归纳和总结，起草制定了本标准。

二、标准编制的依据标准格式的编写

1、原料依据

- 1.1 鱼肚、鲍鱼、干贝、海参：坚实、干燥有韧性、无异味，并符合GB 10136的规定。
- 1.2 冰糖：应符合GB/T 35883的规定。
- 1.3 生产用水：应符合GB 5749的规定。
- 1.4 桂圆、葡萄干：应符合GB 16325、GB 2763的规定。
- 1.5 燕麦片：应符合GB 19640 的规定。
- 1.6 红豆、血糯米：应符合GB 2715的规定。
- 1.7 莲子：应符合 GB 2762、GB 2763、NY/T 1504 、卫法监发[2002]51号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》的规定。
- 1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合GB 2762、GB 2763、卫生部公告2010年第3号《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》的规定。
- 1.9 生姜：应符合GB/T 30383 、GB 2763的规定。
- 1.10 可可粉：应符合GB/T 20706的规定。
- 1.11 椰奶：应符合QB/T 2300的规定。
- 1.12 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 1.13 石蜂糖：应符合经卫生健康委员会合法备案的食品安全企业标准的规定。
- 1.14 红茶粉、抹茶粉：应符合NY/T 2672的规定。
- 1.15 牛奶：应符合GB 25190的规定。
- 1.16 奶粉：应符合GB 19644的规定。
- 1.17 水果粉、黄瓜粉：应符合NY/T 1323的规定。
- 1.18 果酱：应符合QB/T 1386的规定。
- 1.19 杏仁：应符合GB 19300的规定。
- 1.20 大枣：应符合GB/T 5835的规定。
- 1.21 枸杞：应符合GB/T18672的规定。



- 1.22 豆奶：应符合GB/T 30885的规定。
- 1.23 咖啡：应符合NY/T 605的规定。
- 1.24 红糖：应符合GB/T 35885的规定。
- 1.25 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 1.26 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645的规定。
- 1.27 赤藓糖醇：应符合GB 26404的规定。
- 1.28 百合、小蓟：应符合 GB 2762、GB 2763、卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）的规定，并符合《中华人民共和国药典》相关规定。
- 1.29 海盐奶盖固体饮料、麦芽蛋白可可固体饮料：应符合GB/T 29602 固体饮料的规定。
- 1.30 阿萨姆红茶、锡兰红茶、红茶：应符合GB/T 13738.1红茶 第1部分：红碎茶的规定。
- 1.31 茉莉花茶：应符合GB/T 22292的规定。
- 1.32 杏仁粉：应符合19300、GB 2763的规定。
- 1.33 麦芽蛋白可可固体饮料：应符合经卫生健康委员会合法备案的食品安全企业标准的规定。
- 1.34 锡兰红茶：应符合经卫生健康委员会合法备案的食品安全企业标准的规定。
- 1.35 绿豆：应符合GB/T10462的规定。
- 1.36 藜麦：应符合LS/T 3245的规定。
- 1.35 绿豆：应符合GB/T10462的规定。
- 1.36 藜麦：应符合LS/T 3245的规定。
- 3.1.37 兽药最大残留限量：应符合GB 31650的规定。
- 3.1.38 所有原辅料食品安全指标均应符合国家有关法律、法规、标准的要求。

2、微生物检验依据

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

3、食品添加剂及污染物限量依据

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

4、理化检验依据

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.123食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定

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

5、微生物限量指标确定依据

按 GB 7098规定执行。

三、本标准编写的依据

按照 GB/T 1.1 的有关规定编写标准内容。标准中所采用的原料标准、试验方法标准均适用现行国家标准或行业标准。检验方法与相应国家标准相匹配。

四、企业标准与严于食品安全国家标准及现行国家或行业标准对比分析

1、对比分析

表1 与食品安全国家标准对比分析



项目	《鱼肚（花胶）罐头》企业标准	GB 2762 对比	比对结果
固形物含量/（%）	≥ 35	—	依据实际检测值确定
蛋白质/（%）	≥ 3	—	依据实际检测值确定
无机砷（以 As 计）（mg/kg）	≤ 0.1	鱼类及其制品 0.1	等同GB2762
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤ 0.9	水产制品（海蜇制品除外） 1.0	低于GB2762
甲基汞（以 Hg 计）（mg/kg）	≤ 0.5	水产动物及其制品（肉食性鱼类及其制品除外）0.5	等同GB2762
镉/（mg/kg）	≤ 0.1	水产动物及其制品其他鱼类制品（凤尾鱼、旗鱼制品除外）0.1	等同GB2762
多氯联苯（mg/kg）	≤ 0.5	水产动物及其制品0.5	等同GB2762
铬（以 Cr 计）（mg/kg）	≤ 2.0	水产动物及其制品2.0	等同GB2762
米酵菌酸 /mg/kg $\leq$	0.25	银耳罐头0.25	等同GB7098

表2 微生物限量对比分析

《鱼肚（花胶）罐头》企业标准		与 GB 7098 对比		对比分析结果
项 目	指 标	项 目	指 标	
微生物指标	应符合罐头食品商业无菌规定	微生物指标	商业无菌	依据实际检测值确定

盘锦禧格食品有限公司

2022年5月27日

