

# Q/YLS

## 浙江龙生水产制品有限公司企业标准

Q/YLS0002S-2018

---

### 冷冻鱼糜

2018-12-15 发布

2018-12-20 实施

---

浙江龙生水产制品有限公司 发布

## 前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定进行编写。

本标准主要安全指标参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2733《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、SC/T 3702《冷冻鱼糜》、GB/T 36187《冷冻鱼糜》和 SB/T 10379《速冻调制食品》进行制定，并根据《速冻食品生产许可证审查细则》的要求，结合生产加工实际，制定质量指标。

本标准与 Q/YLS0002S-2017 相比，主要变化如下：

- 修改理化指标中pH值范围；
- 根据上述内容增补规范性引用文件。

本标准由浙江龙生水产制品有限公司提出。

本标准起草单位：浙江龙生水产制品有限公司。

本标准的主要起草人：左名洪。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

- Q/YLS02-1997；
- Q/YLS02-1998；
- Q/YLS02-2001；
- Q/YLS02-2004；
- Q/YLS02-2005；
- Q/YLS02-2008；
- Q/YLS0002S-2011；
- Q/YLS0002S-2014。

# 冷冻鱼糜

## 1 范围

本标准规定了冷冻鱼糜的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以新鲜海水鱼或淡水鱼为原料，适量添加白砂糖和水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠），经前处理，去头去脏、骨肉分离、漂洗、除筋、脱水、斩拌、成型，在-35℃以下速冻而成的冷冻鱼糜。该产品为鱼糜制品的主要原料。

## 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 317 白砂糖
- 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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠  
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 SB/T 10379 速冻调制食品  
 SC/T 3702 冷冻鱼糜  
 GB/T 36187 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令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》  
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 杂点

鱼糜在生产过程中，鱼皮、鱼鳍、鱼尾巴中的一些物质被轧碎而留在鱼浆中加工机器不能除去的小点。

### 4 产品分类

产品根据弹性、水分、杂点不同分为：SSA级、SA级、FA级、AAA级、AA级、A级、AB级和B级。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 新鲜海水鱼应符合 GB 2733 的规定。  
 5.1.2 白砂糖应符合 GB 317 的规定。  
 5.1.3 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。  
 5.1.4 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。  
 5.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。  
 5.1.6 其他原辅料应符合相应的食品安全要求。

#### 5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	呈原料鱼肉自然色泽。
组织形态	两面平整呈长方体冻块。
滋、气味	具有水产品自然的气味，无异味、无酸败味。
杂 物	无外来杂物。

#### 5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标							
	SSA 级	SA 级	FA 级	AAA 级	AA 级	A 级	AB 级	B 级
水分，（%）	≤76			≤77	≤78			≤79

弹性, (g·cm)	弹性值 ≥700 或四折 不断	弹性值≥ 600 或四折不 断	弹性值 ≥500 或四折 不断	弹性值 ≥400 或四折 不断	弹性值 ≥300 或四折 不断	弹性值 ≥200 或两折 不断	弹性值≥ 100 或两 折微裂或 断裂	弹性值<100 或两折微 裂或断裂
杂点, (点/5g)	≤8				≤10	≤15		≤20
中心温度, (°C)	≤-18							
pH 值	6.5-7.4							
挥发性盐基氮 <sup>a</sup> /(mg/100g)	≤30							
铅(以 Pb 计) (mg/kg)	≤1.0							
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.1							
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.5							
镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1							
铬(以 Cr 计) / (mg/kg)	≤2.0							
N 一二甲基亚硝胺, μg/kg	≤4.0							
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤0.25							
多氯联苯 <sup>b</sup> / (mg/kg)	≤0.4							
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定							
a 不适用活体水产品。								
b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。								

#### 5.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

**表 3 微生物指标**

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定, 均以/25g 或/25ml 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 5.5 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的食品安全要求;  
食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 7 试验方法

#### 7.1 感官要求

以目测、手感、鼻嗅的方法进行检测。

## 7.2 理化指标

### 7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定进行测定

### 7.2.2 弹性

称取约1000g解冻样品，搅拌均匀，并加3%的食盐，边加边搅拌均匀，待温度达到12℃左右时，将混合物充填Φ4.8cm的PVC薄膜袋中，结扎，在90℃±3℃的水中，煮30min，取出用冷水冷却至室温，并在室温中静置12h，然后切1片3mm厚的样品对折，进行感官检验或切5片2.5cm厚的样品用弹性杨检测。

### 7.2.3 挥发性盐基氮

按 GB 5009.228 规定进行检测

### 7.2.4 pH值

按 GB 5009.237 规定进行检测。

### 7.2.5 杂点

取5g样品，在白色透明的塑料薄膜袋中抹匀，并使之成薄膜状平面：以肉眼观察、计数（2mm以上每点计数，1mm-2mm之间的两点合为一点，1mm以下的不计）。

### 7.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定进行检测。

### 7.2.7 无机砷

按 GB 5009.11 规定进行检测。

### 7.2.8 甲基汞

按 GB 5009.17 规定进行检测。

### 7.2.9 镉

按 GB 5009.15 规定进行检测。

### 7.2.10 铬

按 GB 5009.123 规定进行检测。

### 7.2.11 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定进行检测。

### 7.2.12 过氧化值

按 GB/T 5009.227 检测。

### 7.2.13 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定进行检测。

### 7.2.14 中心温度

按 SB/T 10379 附录A规定的方法测定。

### 7.2.15 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

### 7.3 微生物指标

#### 7.3.1 样品处理及采样

按 GB 4789.1 规定的方法进行。

#### 7.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定进行检测。

#### 7.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定进行检测。

### 7.4 净含量

按JJK 1070 规定进行。

## 8 检验规则

### 8.1 出厂检验

8.1.1 产品需经公司检验部门逐步检验合格。附产品合格证方能出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括感官指标、水份、弹性、pH值、杂点、净含量及标签。

### 8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差别时；
- d) 连续停产二个星期以上再恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

8.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 8.3 组批

以相同原料、同班次、同规格的产品为一个批次。

### 8.4 抽样

从每批样品1000袋中随机抽取2袋供测用。净含量检验抽样方法按JJK 1070规定进行。

### 8.5 判定规则

8.5.1 所有指标全部符合本标准的，判为合格产品。

8.5.2 微生物指标不符合本标准规定时，不得复检，直接判该批产品不合格。

8.5.3 其他指标有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，可在同批样品中加倍抽样，对不合格指标进行复检。如复检结果符合本标准规定，则判定该批产品合格，如果仍有指标不符合规定的，应判定该批产品为不合格品。

## 9 标志、标签、包装、运输和贮存

### 9.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局第102、103号令《食品标识管理规定》的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。

## 9.2 包装

内包装用食品用聚乙烯吹塑薄膜袋，聚乙烯吹塑薄膜袋符合 GB/T 4456 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

## 9.3 运输

运输工具应采用清洁、干燥的冷藏车，冷藏车厢内温度在-18℃以下，不得与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混装混运。

## 9.4 贮存

产品应贮存于清洁的冷库中，库房温度控制在-18℃，不得与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混贮。

## 9.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

---