

Q/BHHY

鲜美来股份有限公司企业标准

Q/BHHY 0004S—2024

代替 Q/BHHY 0004S—2022



冻海鱼

(非即食食品)

食品安全企业标准备案号
450080 S-2024
有效期至 2029 年 01 月 22 日

2024-01-02 发布

2024-02-02 实施



鲜美来股份有限公司

发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和原中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订。

本标准按GB/T 1.1—2020规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由鲜美来食品股份有限公司提出并起草。

本标准与所替代的标准相比主要变化以下：

——修改了外观要求；

——修改了理化指标。

本标准主要起草人：滕仕芳、陈善杏。

本标准于2024年01月02日发布，2024年02月02日实施。

冻海鱼（非即食食品）

1 范围

本标准规定了冻海鱼（非即食食品）的术语与定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以海水鱼（详见4.1.1）为原料，经挑选、清洗、去头或不去头、去内脏或未去内脏、处理、速冻、包装、冷藏等工艺加工制成的冻海鱼（非即食食品）。

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 5009.123 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 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SC/T 3015 水产品中土霉素、四环素、金霉素残留量的测定
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 干耗

样品表面积10%以上过度损失水分，表现为鱼体表面呈现异常的白色、黄色，覆盖了肌肉本身的颜色，并已渗透至表层以下，如用刀或其他利器刮去，将明显影响产品外观。

3.2 外来杂质

除包装材料外，样品单位中存在的、非鱼体自身、可轻易辨别的物质。

3.3 异味

样品带有的明显的、持久的、令人厌恶的由腐败、酸败或饵料引起的气味或风味。

3.4 鱼肉异常

鱼肉呈现糊状、膏状，或出现鱼肉与鱼骨分离等腐败特征；未去内脏鱼产品，出现破肚的腐败情况；样品出现过量凝胶状态的鱼肉，同时鱼肉中水分达86%以上，或按重量计算5%以上的样品被寄生虫感染导致肉质呈现糊状。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 金鲳鱼、海鳗鱼、带鱼、黄花鱼、鳕鱼、龙利鱼、海鲈鱼、马鲛鱼、沙丁鱼、秋刀鱼、大平鱼、泥猛鱼、鲷鱼、凤尾鱼、黄鲩鱼、金线鱼、鲷鱼、巴沙鱼、无须鳕鱼、多弗鲷、柠檬鲷、英国鲷、岩鲷、太平洋海鲈、毛糙眼岩、黄嘴岩鱼、黄尾岩鱼、红纹岩鱼、淡黄岩鱼、红石斑鱼、红鱼、箭齿鲷、红条、石鱼、三文鱼、白姑鱼、米鱼、鳙鱼、赤魴、鲟鱼、弹涂鱼、凤鲫、鳗珠、剥皮鱼、文鳐鱼、青占鱼、多宝鱼、棒鱼、梭鱼、虹鳟鱼、甘鲷、安康鱼、黑鲟

应新鲜、清洁、无污染，并符合GB 2733的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

4.2.1 冻品外观要求

单冻产品：冰衣透明光亮，应将鱼体完全包覆，基本保持鱼体原有形态，不变形，个体间应易于分离，无明显干耗和软化现象。

块冻类产品：冻块清洁、坚实、表面平整不破碎，冰被均匀盖没鱼体，需要排列的鱼体排列整齐，允许个别冻鱼块表面有不大的凹陷。

4.2.2 解冻后的鱼体感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外 观	未去内脏鱼：鱼体完整，无破肚现象 去内脏鱼：内脏去除干净

表 1 感官要求 (续)

项 目	要 求
	切面平整, 大小基本一致, 部位搭配合理
色 泽	具有产品应有的色泽
气 味	具有水产品应有气味, 无异味
组 织	肌肉组织紧密有弹性, 鱼肉无异常
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
冻品中心温度℃	≤ -18
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 30
组胺/(mg/100g)	
高组胺鱼类 ^a	≤ 40
其它海水鱼类	≤ 20
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
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
土霉素/(μg/kg)	≤ 100
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的有关规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的有关规定
兽药残留限量	应符合国家有关规定和公告
多氯联苯 ^b (μg/kg)	≤ 20

^a 高组胺鱼类: 指鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲹鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。
^b 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

在光线充足、无异味的环境中，将试样倒在白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按4.2的规定逐项进行检验：

- a) 通过测定只能用小刀或其他利器除去的面积，检查冻结样品中脱水的情况。测量样品单位的总表面积，计算受影响的面积百分比。
- b) 解冻并逐条检查样品有无外来杂质。
- c) 在鱼颈部背后撕开或切开裂缝，对暴露的鱼肉表面进行鱼肉气味的检测。
- d) 对在解冻后未蒸煮状态下无法最终判定其气味的样品，则应从样品单位中截取一小块可疑部分（约200g），进行蒸煮试验，确定其气味和风味。

7.2 理化指标

7.2.1 冻品中心温度

用钻头钻至冻块几何中心部位，取出钻头立即插入温度计，等温度计指示温度不再下降时，读数。单冻鱼可将温度计插入最小包装的中心位置，至温度计指示的温度不再下降时，读数。

7.2.2 亚硫酸盐

按GB 5009.34规定的方法进行测定。

7.2.3 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

7.2.4 组胺

按GB 5009.208规定的方法进行测定。

7.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.7 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

7.2.8 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.9 铬

按GB 5009.123规定的方法进行测定。

7.2.10 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法进行测定。

7.2.11 土霉素

按SC/T 3015规定的方法进行测定。

7.2.12 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法进行测定。

7.2.13 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法进行测定。

7.2.14 兽药残留限量

按有关标准规定的方法进行测定。

7.2.15 食品添加剂

按国家有关规定执行。

8 检验规则

8.1 组批规则与抽样方法

8.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下同一天或同一班组生产的产品为一批，按批号抽样。

8.1.2 抽样方法

按SC/T 3016 中的规定执行。样品单位是初级包装，单体速冻(IQF)产品1公斤样品为样品单位。

8.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，出厂检验由质量检验部门执行。检验项目为：感官要求、净含量偏差，检验合格签发合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

8.3 型式检验

8.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。正常生产时每 12 个月应进行型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.3.2 型式检验项目为 4.2、4.3 和 5 规定的项目。

8.4 判定规则

8.4.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.4.2 冻海鱼感官检验所检项目全部符合 4.2 规定，合格样本数符合 SC/T 3016—2004 表 A.1 规定，则判定为批合格。

8.4.3 净含量应符合 SC/T 3017 的规定。

- 8.4.4 其他项目检验结果全部符合本标准要求时，判定为合格。
- 8.4.5 其他项目检验结果有两项及两项以上指标不合格，则判定为不合格。
- 8.4.6 其他项目检验结果中仍有指标不符合时，允许重新抽样复检，如仍有不符合项时，则判为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

产品销售标签应符合 GB 7718 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。本产品内包装可用包装用塑料复合袋，其质量应符合 GB/T 10004 的规定，卫生指标应符合 GB 9683 的规定。产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定的要求，包装牢固，运输中不易破碎。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 应用冷藏或保温车船运输，装运冷冻前，应将厢体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$ ，运输期间，保持鱼体中心温度在 -15°C 以下。

9.3.2 运输工具应清洁卫生，无异味，运输中防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味物品混运。

9.4 贮存

产品应贮藏于清洁、卫生、无异味的库内，不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存。贮藏库温度保持在 -18°C 以下。不同品种，不同规格，不同等级、批次的冻鱼应分别堆垛，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10cm，与墙壁不少于 30cm，堆放高度以纸箱受压不变形为止。

9.5 保质期

在符合上述规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为 12 个月。