

# Q/EHCY

北屯额河草原食品有限责任公司  
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/EHCY 0005S—2023  
代替 Q/EHCY 0005S—2019



## 鱼罐头

2023 - 12 - 10 发布

2023 -12- 30 实施

北屯额河草原食品有限责任公司 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定，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》的要求，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由北屯额河草原食品有限责任公司负责提出。

本标准由北屯额河草原食品有限责任公司负责起草。

本标准起草人：程宇。

本标准批准人：程宇。

本标准于2012年7月10日首次发布。于2015年7月10日延续。于2018年10月10日延续。于2023年12月10日延续。



# 鱼罐头

## 1 范围

本标准规定了鱼罐头的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以新鲜或冷冻良好的淡水鱼为原料，经修整、清洗、加入植物油、食盐、白砂糖、白醋、酱油、味精、香辛料、食品添加剂（琼脂、乙基麦芽酚等），熏烤（或不熏烤）、真空包装、杀菌、冷却工艺制成的鱼罐头。

## 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 1886.208	食品安全国家标准	食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 1886.239	食品安全国家标准	食品添加剂 琼脂
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2717	食品安全国家标准	酱油
GB 2719	食品安全国家标准	食醋
GB 2720	食品安全国家标准	味精
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 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 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
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 5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并（a）芘的测定
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 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 7098	食品安全国家标准	罐头食品
GB 8950	食品安全国家标准	罐头食品生产卫生规范
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
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
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	
GB/T 29335	爪式旋开盖	
GB/T 36003	镀锡或镀铬薄钢板罐头空罐	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料及生产过程的要求

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 新鲜或冷冻淡水鱼符合 GB2733 的规定。植物油符合 GB2716 的规定。食盐符合 GB2721 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。白醋符合 GB2719 的规定。酱油符合的 GB2717 规定。味精符合 GB2720 的规定。香辛料符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.3 琼脂符合 GB1886.239 的规定。乙基麦芽酚符合 GB1886.208 的规定。
- 3.1.4 生产用水符合 GB5749 的规定。
- 3.1.5 生产过程的卫生要求符合 GB 8950、GB 14881 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
容器	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内部涂料无脱落	GB7098
内容物	具有该品种罐头食品应有的色泽、气味、滋味、形态	

#### 3.3 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	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.49	GB5009.12



镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2	GB3009.15
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB5009.17
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	GB5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB5009.27
多氯联苯 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB5009.190
<p>注：铅指标严于 GB2762 的规定。</p> <p>食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。</p> <p><sup>a</sup>对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。</p> <p><sup>b</sup>对于制定无机砷限量的食品可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。</p> <p><sup>c</sup>多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p>			

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
罐头食品商业无菌	商业无菌	GB4789.26

### 3.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批与抽样

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期。随机抽取样品量不少于 6 瓶，将样品分成两份，一份检验，一份备查。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、商业无菌。

### 4.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的 3.2-3.5 的全部要求。

型式检验每年进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，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) 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

### 4.4 判定规则

检验结果符合标准要求，则判该批产品合格，检验结果中若有一项或一项以上不合格，从备查样

Q/EHCY 0005S—2023



品中进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格，微生物限量不合格不得复检。

## 5 标签、包装、运输、贮存、保质期

### 5.1 标签

产品的包装标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

### 5.2 包装

塑料包装袋符合 GB9683、GB/T10004、GB4806.7 的规定。金属罐符合 GB4806.9 的规定。镀锡或镀铬薄钢板罐头空罐符合 GB/T 36003 的规定。玻璃瓶符合 GB4806.5 的规定。爪式旋开盖符合 GB/T29335 的规定。塑料瓶盖符合 GB/T17876 的规定。规格：100g/袋、200g/袋、500g/袋，其它根据市场需求设置。外包装纸箱质量应符合 GB/T6543 标准要求，内包装应包装严密，封口平整，不漏气，图案清晰完整；外包装应完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、平整、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

### 5.4 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，离墙离地分类堆放。

### 5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

## 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	鱼罐头	标准主要起草人	程宇
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 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》、《中华人民共和国食品安全法》、GB7098《食品安全国家标准 罐头食品》编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜或冷冻淡水鱼符合 GB2733 的规定。植物油符合 GB2716 的规定。食盐符合 GB2721 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。白醋符合 GB2719 的规定。酱油符合的 GB2717 规定。味精符合 GB2720 的规定。香辛料符合 GB/T 15691 的规定。琼脂符合 GB1886.239 的规定。乙基麦芽酚符合 GB1886.208 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以新鲜或冷冻良好的淡水鱼为原料，经修整、清洗、加入植物油、食盐、白砂糖、白醋、酱油、味精、香辛料、食品添加剂（琼脂、乙基麦芽酚等），熏烤（或不熏烤）、真空包装、杀菌、冷却工艺制成的鱼罐头。生产过程的卫生要求符合 GB8950、GB14881 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准 GB7098、GB2762 的规定。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法：进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求：按 GB7098 规定的方法测定。铅的测定按 GB5009.12 规定执行。镉的测定按 GB5009.15 规定执行。甲基汞按 GB5009.17 规定执行。无机砷的测定按 GB5009.11 规定执行。铬的测定按 GB5009.123 规定执行。N-二甲基亚硝胺的测定按 GB5009.26 规定执行。多氯联苯按 GB5009.190 规定执行。微生物商业无菌按 GB4789.26 规定的方法测定；净含量及允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存等均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。企业标准中铅限量严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本企业制定铅<math>\leq 0.49\text{mg/kg}</math>，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>标准于 2023 年 月 日至 2024 年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站公示，期间没有（有）收到修改意见。</p>			

