

# 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 0011S—2026



### 鱼丸

2026 - 01 - 15 发布

2026 - 02 - 03 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》的有关规定，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，按照国家相关标准，为了保证产品质量，特制定本企业产品标准。

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：敬春花、赵艳。

本标准批准人：赵艳。

本标准于 2026 年 1 月 15 日首次发布。



# 鱼丸



## 1 范围

本标准规定了鱼丸的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输、保质期等的要求。

本标准适用于以海鱼或淡水鱼为主要原料，经修整、绞碎，辅以鸡肉、水、食用淀粉、大豆蛋白、食用盐、食用葡萄糖、香辛料、味精、添加（或不添加）食品添加剂，经配料、斩拌、制丸（熟制）、速冻或冷冻、包装等工艺制成的非即食鱼丸。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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 5009.26	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 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 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 30637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 191	包装储运图形符号标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20882.1	淀粉糖质量要求 第1部分：食用葡萄糖
GB/T 22493	大豆蛋白粉
SB/T 10379	速冻调制食品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅材料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 海鱼或淡水鱼应符合GB 2733的规定。经卫生检疫合格的鸡肉应符合GB 2707、GB 31650的规定。食用淀粉应符合GB 30637的规定。大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。食用葡萄糖应符合GB/T 20882.1的规定。香辛料应符合GB/T 15691的规定。味精应符合GB 2720的规定。

3.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.5 生产加工过程的卫生要求应符合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
形态	具有该产品应有的形态	SB/T 10379
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织结构	符合该类产品的组织要求	
溢气味	具有该产品特有的溢气味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190

注：铅指标严于GB 2762的规定。  
 农药残留限量应符合GB 2763的规定。  
 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。  
 食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。  
 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

3.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表 3 的规定。



表3 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

### 3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法检验。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。

### 4.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

### 4.3 出厂检验

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。出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

4.4.2 型式检验为3.2-3.5的所有项目。

### 4.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。当供需双方对产品质量有争议时，可由双方协商或委托检验仲裁及判定。

## 5 标签、包装、运输、贮存、保质期

### 5.1 标签



产品的包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家相关规定的要求。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 5.2 包装

复合食品包装袋应符合GB 4806.13的规定。产品规格根据市场需求设置。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543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

运输应在-18℃或更低的温度下冷藏运输，运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味物品运输。

## 5.4 贮存

产品贮存温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在±2℃以内，运输过程的最高温度不得高于-12℃。产品堆放在垫板上，且离地、离墙分类堆放，中间留有通道。产品堆放整齐，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。销售产品应≤-15℃低温陈列柜内带预包装销售。

## 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	鱼丸	标准主要起草人	敬春花、赵怡
<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是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>本标准的起草根据 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》要求，并依据 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、SB/T 10379《速冻调制食品》要求，编写了本标准，经过产品验证合格，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。海鱼或淡水鱼应符合 GB 2733 的规定。经卫生检疫合格的鸡肉应符合 GB 2707、GB 31650 的规定。食用淀粉应符合 GB 30637 的规定。大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。食用盐应符合 GB 2721 的规定。食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以海鱼或淡水鱼为主要原料，经修整、绞碎，辅以鸡肉、水、食用淀粉、大豆蛋白、食用盐、食用葡萄糖、香辛料、味精、添加（或不添加）食品添加剂，经配料、斩拌、制丸（熟制）、速冻或冷冻、包装等工艺制成的非即食鱼丸。生产加工过程卫生要求符合GB14881的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合 GB 19295、GB2762、SB/T 10379 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 SB/T 10379 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 规定的方法测定。镉按 GB5009.15 规定的方法测定。甲基汞按 GB5009.17 规定的方法测定。无机砷按 GB5009.11 规定的方法测定。铬按 GB5009.123 规定的方法测定。N-二甲基亚硝胺按 GB5009.26 规定的方法测定。多氯联苯按 GB 5009.190 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB 4789.4 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。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。</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>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

