

北票市凯天利食品有限公司

企业标准编制说明

一、本标准任务起源

我公司生产的五香银针鱼/海虾是以银针鱼和/或海虾为主要原料，加入、食用盐、白砂糖、花椒粉、大料、桂皮、香叶、味精等调味料，经原料预处理、调味、油炸、脱油冷却、包装制成的具有特殊风味的即食水产品制品。由于该产品目前尚没有国家、部委和行业标准及地方标准，我公司按照《食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国标准化法》等法律法规及相关国家标准，我公司于2018年下半年制定了本产品标准（Q/BKS 0002S—2018），并备案。经过五年生产经营，我公司依据现行法律法规和标准，结合市场反馈情况，组织专业技术人员对该标准进行了修订，形成《五香银针鱼/海虾》Q/BKS 0002S—2023，现申请备案。

1、本标准是根据《中华人民共和国标准化法》第十九条：“企业可以根据需要自行制定企业标准，或者与其他企业联合制定企业标准。”，和《中华人民共和国食品安全法》第三十条：“国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。”的规定，经检索未见有本产品适用的国家标准、地方标准，特制定本企业标准，作为组织生产和对本产品质量进行判断的依据。

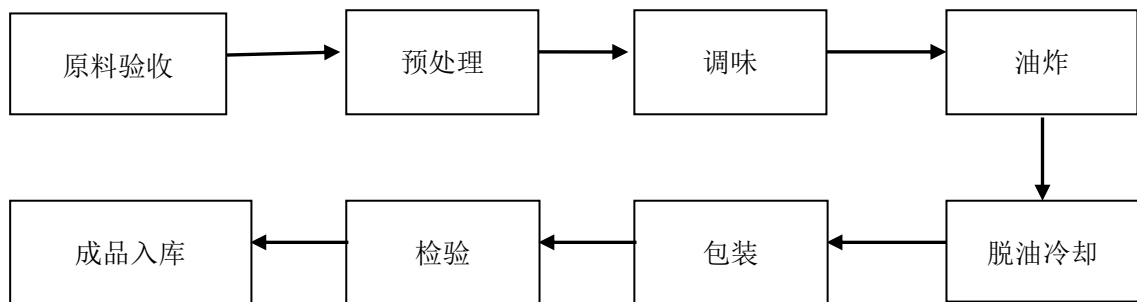
2、自2019年12月1日起施行《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十四条规定：“食品生产企业不得制定低于食品安全国家标准或者地方标准要求的企企业标准。食品生产企业制定食品安全指标严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准的，应当报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。”该标准各项安全指标均符合食品安全国家标准。

3、本标准在文本规范方面按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》进行编制。

4、本标准食品安全性指标引用 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》,GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》,其中组胺、挥发性盐基氮严于国家标准,食品添加剂的使用按照 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求使用。水分、食盐等指标,根据产品生产实际,经检验确定。

本标准各项指标的确定符合国家质量监督检验检疫总局《其他水产加工品生产许可证审查细则(2006版)》要求。

三、产品工艺流程:



四、原、辅材料购进入库验收

原辅料均应符合以下要求:

- 1、生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 2、银针鱼/海虾:应符合 GB 2733 的规定。
- 3、辅料:白砂糖、植物油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、香辛料调味品

应分别符合 GB/T 317、GB 2716、GB/T 5461、GB/T 8967、GB/T 15691 的规定。

4、使用的包装材料、原辅材料、生产设施等采取供货方提供资质材料（营业执照、检验合格证明、生产许可证等）和本公司不定期委托检验相结合的方式验证。

五、本标准制定过程

1、2023 年 7 月，由我公司的生产技术人员组成了标准修订工作小组，制定了总体计划之后，小组查阅了国内外相关标准资料，通过对上述资料进行汇总分析，确立了标准制定的基本架构。

2、2023 年 8 月初，根据调查、试验检测结果，并在汇总分析的基础上起草了标准修订初稿。随后要求有关专家召开了标准讨论会，对标准修订初稿进行认真的讨论。会后，根据讨论结果，形成了审批稿。

五、本标准（Q/BKS 0001S—2023）与国家食品安全标准相关的指标、限量的比对、制定依据和检验方法

序号	指标	企业标准限量或要求	国家安全标准名称 (即制定依据)	国家安全标准限量或要求	检验方法	比对结果
1	色 泽	浅黄褐色至棕褐色	不属于安全检验项目	不 属 于 安 全 检 验 项 目	取适量样品置于白瓷盘上，在自然光线下观察其色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味	--
2	滋味、气味	味道鲜美、醇厚，具有银针鱼/海虾特有的滋味、气味，无异味、无酸败味，鲜、咸适口				--
3	状 态	具有银针鱼/海虾正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀				--
4	水分/% ≤	15.0			按 GB 5009.3 规定	--

序号	指标	企业标准限量或要求	国家安全标准名称 (即制定依据)	国家安全标准限量或要求	检验方法	比对结果
5	食盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	7.0~35.0			按 GB 5009.44 规定	--
6	组胺 / (mg/100g) ≤	18	按照 GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品	20	按 GB 5009.208 规定	严于
7	酸价 / (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	3	参照 GB 16565-2003 油炸小食品卫生标准	3	按 GB 5009.229 规定	一致
8	过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	2.5	按照 GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品	2.5	按 GB 5009.227 规定	一致
9	挥发性盐基氮 / (mg/100g) ≤	28	按照 GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品	30	按 GB 5009.228 规定	严于
10	铝残留剂量 (以 Al 计) / (mg/kg) ≤	100	按照《关于加强对食品中铝残留量检验的通知》(国质检食监函〔2006〕108号)规定	100	按 GB/T 5009.182 规定	一致
11	孔雀石绿	不得检出	按照《关于加强食品生产许可证发证检验工作的通知》(国质检监函〔2005〕775号)规定	不得检出	按 GB/T 19857 规定	一致
12	菌落总数 / (CFU/g)	$n=5c=2m=5 \times 10^4 M=10^5$	按照 GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品	$n=5c=2m=5 \times 10^4 M=10^5$	按照 GB4789.2 规定	一致
13	大肠菌群 / (CFU/g)	$n=5c=2m=10 M=10^2$		$n=5c=2m=10 M=10^2$	按照 GB4789.3 规定	一致
14	寄生虫 (吸虫囊蚴, 线虫幼虫, 条虫裂头蚴)	不得检出		不得检出	按照 GB 10136-2015 附录 A	一致
15	致病菌 (沙门氏)	$n=5c=0m=0$	GB29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量	$n=5c=0m=0$	按照 GB4789.4 规定	一致
16	致病菌 (副溶血性弧菌)	$n=5c=1m=100 MPN/g M=1000 MPN/g$		$n=5c=1m=100 MPN/g M=1000 MPN/g$	按照 GB4789.7 规定	一致
17	致病菌 (金黄色葡萄球菌)	$n=5c=1m=100 MPN/g M=1000 MPN/g$		$n=5c=1m=100 MPN/g M=1000 MPN/g$	按照 GB4789.10 第二法规定	一致
18	真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定	GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量		----	一致
19	污染物	应符合 GB 2762 的规定	GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量		----	一致
20	农药残留	应符合 GB 2763 及其增补版的规定	GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量及其增补版		----	一致

序号	指标	企业标准限量或要求	国家安全标准名称 (即制定依据)	国家安全标准限量或要求	检验方法	比对结果
21	兽药残留	应符合 GB 31650 及其增补版的规定	GB 31650-2019 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量及其增补版		----	一致

七、产品应用

本产品主要是供人日常食用，产品生产符合相关的法律规定、企业各项证照齐全，不添加任何有害健康的违禁产品，企业多年来无违法违规行为。

北票市凯天利食品有限公司

2023年8月3日