

Q/YAJ

云南阿穆尔鲟鱼集团有限公司企业标准

Q/YAJ 0001 S—2022



鲟鱼子酱

2022 - XX - XX 发布

2022- XX - XX 实施

云南阿穆尔鲟鱼集团有限公司

发布



前 言

我公司生产的鲟鱼子酱是以鲟属（Huso）、鲟属（Acipenser）、铲鲟属（Scaphirhynchus）、拟铲鲟属（Pseudoscaphirhynchus）等鲟科鱼类的鱼子为原料，经搓制、水洗、拌盐、排气、密封、包装等工序加工制成的产品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《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》、GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YAJ 0001 S-2019《鲟鱼子酱》。

本标准由云南阿穆尔鲟鱼集团有限公司提出并起草。

本标准同样适用于以下单位：

云南阿穆尔鱼子酱有限公司。

会泽鲟鱼谷鱼子酱有限责任公司。

云南阿穆尔鲟鱼集团（会泽）有限公司。

本标准主要起草人：潘明盛、刘建魁、石振广。



鲟鱼子酱

1 范围

本标准规定了鲟鱼子酱的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鳇属（Huso）、鲟属（Acipenser）、铲鲟属（Scaphirhynchus）、拟铲鲟属（Pseudoscaphirhynchus）等鲟科鱼类的鱼子为原料，经搓制、水洗、拌盐、排气、密封、包装等工序加工制成的鲟鱼子酱。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

3.1 鱼子

是指由鲟鱼卵巢芥蒂组织分离出的卵。

3.2 鱼子酱

是指由鱼子经加盐及其他辅料混合腌制而成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鱼子：应取自于能满足食用要求的鲟科鱼类；鱼子应新鲜、清洁、无污染、无异味，并符合 GB 2733 有关规定。（注：鱼子成熟度为IV期，此时卵巢达到最大，没有脂肪沉淀或是脂肪层很薄，其中颗粒状的卵可以很容易从结缔组织中分离）

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
外观	卵粒大小基本一致，结实，基本完整，不含有膜和油脂团。	打开包装，将内容物倒入洁净白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有特定种属的鱼子特征颜色，且颜色均匀。	
稠度	鱼子不粘结，容易分开。	
气味	具有鱼子的特有气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 25.0	GB 5009.228

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤ 5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤ 5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌)	按 GB 29921 的规定执行				
注: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。					

4.6 农药残留限量和兽药残留限量



- 4.6.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 4.6.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 水产及其制品的规定。

4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶）。将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余指标有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。



6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。净含量 $>200\text{g}$ 的产品运输环境温度保持在 $(-2\sim 8)^{\circ}\text{C}$ ，净含量 $\leq 200\text{g}$ 的产品运输环境温度保持在 $(0\sim 8)^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。净含量 $>200\text{g}$ 的产品贮存环境温度保持在 $(-2\pm 2)^{\circ}\text{C}$ ，净含量 $\leq 200\text{g}$ 的产品贮存环境温度保持在 $(0\pm 2)^{\circ}\text{C}$ ；如有特殊需要或客户要求，在保证质量的前提下，本品也可以于 -18°C 以下进行冷冻贮藏。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

云南阿穆尔鲟鱼集团有限公司

《鲟鱼子酱 Q/YAJ 0001 S-2022》

编制说明书

一、目的和意义

目的：为保证本企业《鲟鱼子酱》的产品质量，向用户提供必要的技术说明，指导用户科学使用本产品，方便国家食品安全监管部门进行公证的监督和抽查，维护用户和企业的合法权益。

意义：对促进企业开发新技术、新科研成果，提高产品质量，提升企业管理水平，增强企业市场竞争力等方面具有重要的作用。

二、编制的原则和主要依据

原则：该产品的关键控制点在原料选择和生产过程中的质量控制，围绕食品安全、产品质量等要求进行制定，以使本标准具有适用性、统一性、一致性和规范性，注重标准的可操作性。

依据：根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为我公司组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。本标准结构、内容、格式均按照 GB/T 1.1-2020 的规定进行编写。

三、标准的制定情况

我公司生产的鲟鱼子酱是以鳇属 (Huso)、鲟属 (Acipenser)、铲鲟属 (Scaphirhynchus)、拟铲鲟属 (Pseudoscaphirhynchus) 等鲟科鱼类的鱼子为原料，经搓制、水洗、拌盐、排气、密封、包装等工序加工制成的产品。

因目前尚无相应的国家标准、行业标准或地方标准，为保证产品安全质量，在制定过程中我公司成立了企业标准起草小组，查阅了国家相关的标准、资料、法律法规和标准方法，规范性引用文件均为有效版本，规定了《鲟鱼子酱》的技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存。



主要技术指标、试验及验证方法：

(一) 感官要求

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	卵粒大小基本一致，结实，基本完整，不含有膜和油脂团。	打开包装，将内容物倒入洁净白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有特定种属的鱼子特征颜色，且颜色均匀。	
稠度	鱼子不粘结，容易分开。	
气味	具有鱼子的特有气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

(二) 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 55	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 25	GB 5009.228

(三) 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

(四) 微生物指标

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌)	按 GB 29921 的规定执行				

注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

四、与有关现行法律、法规和强制性国家标准的关系



本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《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》、GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定；生产加工过程卫生符合 GB 14881 的规定。

五、使用范围

本企业标准在云南阿穆尔鲟鱼集团有限公司、云南阿穆尔鱼子酱有限公司、会泽鲟鱼谷鱼子酱有限责任公司、南阿穆尔鲟鱼集团（会泽）有限公司内部使用。

六、制定企业标准的效果

企业标准的制定首先是保证产品质量的基础，是组织生产和销售的必备技术文件，也是企业向消费者做出的质量保证，同时也是国家食品安全监管部门进行有效监督的依据，对企业提高整体水平和对外宣传有着显著效果。