



中华人民共和国国家标准

GB 16328—1996

烤鱼片卫生标准

Hygienic standard of roasted fish fillet

1996-06-19 发布

1996-09-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准根据“八五”期间食品卫生标准研制计划和全国水产食品卫生研究协作组会议的安排,对产品加工单位进行了卫生学调查,对产品进行了保存试验及抽样检测,并参照了烤鱼片的行业标准和我国出口烤鱼片卫生要求而制定。

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准负责起草单位:上海市食品卫生监督检验所;参加起草单位:卫生部食品卫生监督检验所、汕头市食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人:姜培珍、陈敏、林伟光。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

烤鱼片卫生标准

GB 16328—1996

Hygienic standard of roasted fish fillet

1 范围

本标准规定了烤鱼片(条、丝)的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以鱼为原料,经烘烤、轧松等工艺制成的供直接食用的烤鱼片(条、丝)。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2762—94 食品中汞限量卫生标准

GB 4789.2—94 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—94 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4—94 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5—94 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10—94 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验

GB 4789.11—94 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB 5009.3—85 食品中水分的测定方法

GB 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法

GB 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

GB 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

3 卫生要求

3.1 感官指标

色白或微黄,具有烤鱼制品特有的香味和滋味,无焦糊现象,无杂质、无霉变、无异味或哈喇味。

3.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1

项 目	指 标
水分,%	≤ 20
砷(以 As 计),mg/kg	≤ 2.0
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.5
汞(以 Hg 计),mg/kg	按 GB 2762 规定

3.3 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标
菌落总数,个/g $\leq$	30 000
大肠菌群,个/100 g $\leq$	30
致病菌(系指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出

4 检验方法

- 4.1 感官指标:在自然光线下,观察色泽,并嗅其气味,品其滋味。
 - 4.2 水分按 GB 5009.3 规定执行。
 - 4.3 砷按 GB 5009.11 规定执行。
 - 4.4 铅按 GB 5009.12 规定执行。
 - 4.5 汞按 GB 5009.17 规定执行。
 - 4.6 菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。
 - 4.7 大肠菌群按 GB 4789.3 规定执行。
 - 4.8 致病菌按 GB 4789.4,GB 4789.5,GB 4789.10,GB 4789.11 规定执行。
-

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
烤 鱼 片 卫 生 标 准
GB 16328—1996

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 3 千字
1996 年 10 月第一版 1996 年 10 月第一次印刷
印数 1—1 500

*

书号: 155066 · 1-13228 定价 8.00 元

*

标 目 299—35



GB 16328—1996