



4130785-2021



河南维尔康食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2021

风味熟制水产制品

2021-12-12 发布

2021-12-12 实施

河南维尔康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南维尔康食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：兰广艳。

H N

Q B

风味熟制水产制品

1 范围

本标准规定了风味熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以水产品【带鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、鲶鱼、鱈鱼、鲈鱼、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、八爪鱼（章鱼）、甲鱼】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、白芷、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、鸡精、白酒、料酒、味精、芝麻、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、辣椒红、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香料（八角茴香油、生姜油、辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经解冻、清洗、分切或不分切、修整、熟制（油炸或蒸煮或卤制）、冷却、调味、包装、杀菌、包装加工而成的风味熟制水产品。

根据所用原料不同，产品分类为风味熟制【带鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、鲶鱼、鱈鱼、鲈鱼、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、八爪鱼（章鱼）、甲鱼】。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水产品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 大葱、生姜、蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.12 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。

2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.24 花椒提取物、大蒜油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.2 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
性 状	具体产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	从样品中随机取出一袋, 倒入一洁净白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味

2.3 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
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
^b 甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
^c 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^d 多氯联苯, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

注1: a仅适用于采用油炸工艺的产品; b可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞; c可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷; d多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以水产品【带鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、鲶鱼、鱈鱼、鲈鱼、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、八爪鱼（章鱼）、甲鱼】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、白芷、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、鸡精、白酒、料酒、味精、芝麻、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、辣椒红、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香料（八角茴香油、生姜油、辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经解冻、清洗、分切或不分切、修整、熟制（油炸或蒸煮或卤制）、冷却、调味、包装、杀菌、包装加工而成的风味熟制水产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南维尔康食品科技有限公司

