



413241S-2021



新乡市鸿熠食品有限公司企业标准

Q/XHYS 0002S-2021

熟制水产制品

2021-12-22 发布

2021-12-22 实施

新乡市鸿熠食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市鸿熠食品有限公司提出。
本标准起草单位：新乡市鸿熠食品有限公司。
本标准主要起草人：孙海富。

H N
Q B

熟制水产制品

1 范围

本标准规定了熟制水产制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鱼糜(鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠)为主要原料,添加食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、饮用水、猪肉、鸡肉、鱿鱼肉、蟹肉、白砂糖、食用盐、大豆油、大豆分离蛋白、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、葱粉中的几种)、芝麻油、蛋清粉、味精、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钙、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、乙基麦芽酚、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精(麻辣味香精、烧烤味香精、卤味香精、孜然味香精、海鲜味香精中的一种或几种)中的几种进行调配、蒸煮定型、调味、真空包装、高温杀菌、冷却、包装加工而成的熟制水产制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鱼糜应符合 SC/T 3701 和 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、葱粉)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 鱿鱼肉、蟹肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味。
性 状	软固态，具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
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
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
多氯联苯 ^c , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^d , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β -胡萝卜素 ^d , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
注1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注2: a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;		

b可先测定其总砷，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；

c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计；

d仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。

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 的规定执行。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鱼糜(鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠)为主要原料,添加食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、饮用水、猪肉、鸡肉、鱿鱼肉、蟹肉、白砂糖、食用盐、大豆油、大豆分离蛋白、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、葱粉中的几种)、芝麻油、蛋清粉、味精、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钙、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、乙基麦芽酚、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精(麻辣味香精、烧烤味香精、卤味香精、孜然味香精、海鲜味香精中的一种或几种)中的几种进行调配、蒸煮定型、调味、真空包装、高温杀菌、冷却、包装加工而成的熟制水产制品。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,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中类别为经烹调或油炸的水产品(食品分类号: 09.04.02)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市鸿熠食品有限公司