



413248S-2021



信阳市鲜连食品有限公司企业标准

Q/XXS 0002S-2021

熟制动物性水产制品

2021-12-23 发布

2021-12-23 实施

信阳市鲜连食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市鲜连食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张世辉。

H N
Q B

熟制动物性水产制品

1 范围

本标准规定了熟制动物性水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用[淡水鱼、虾、田螺、鳊鱼、甲鱼、泥鳅、螃蟹、花甲、蛭子、鲍鱼、鱿鱼、生蚝、带鱼、海鱼、海螺、海贝、海参、海蜇丝]中的一种几种为原料，经原料预处理、预煮，经卤制[生活饮用水，加入八角、花椒、胡椒、香叶（月桂叶）、桂皮、山奈、小茴香、陈皮、高良姜、甘草、砂仁、香茅、孜然、干辣椒、食用盐、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、蚝油、生抽、老抽中的多种]、冷却、真空包装、高温杀菌、外包装、冷藏贮存、加工而成的熟制动物性水产制品（经加热后食用）。

根据原辅料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2可食用[淡水鱼、虾、田螺、鳊鱼、甲鱼、泥鳅、螃蟹、花甲、蛭子、鲍鱼、鱿鱼、生蚝、带鱼、海鱼、海螺、海贝、海参、海蜇丝]应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3八角、花椒、胡椒、香叶（月桂叶）、桂皮、山奈、小茴香、陈皮、高良姜、甘草、砂仁、香茅、孜然、干辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5植物油（大豆油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6蚝油应符合 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.7生抽、老抽应符合 GB 2717 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	具有各产品应有的性状	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	

杂 质	无肉眼可见的外来杂质	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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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（以鱼类为原料的产品） 0.5（其他产品）	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	0.1（以鱼类为原料的产品）	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，mg/kg	0.5	GB 5009.191
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	4.0	GB 5009.26
^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 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计； *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的限量。

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
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生产加工过程卫生要求

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，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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以可食用[淡水鱼、虾、田螺、鳝鱼、甲鱼、泥鳅、螃蟹、花甲、蛭子、鲍鱼、鱿鱼、生蚝、带鱼、海鱼、海螺、海贝、海参、海蜇丝]中的一种几种为原料，经原料预处理、预煮，经卤制[生活饮用水，加入八角、花椒、胡椒、香叶（月桂叶）、桂皮、山奈、小茴香、陈皮、高良姜、甘草、砂仁、香茅、孜然、干辣椒、食用盐、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、蚝油、生抽、老抽中的多种]、冷却、真空包装、高温杀菌、外包装、冷藏贮存、加工而成的熟制动物性水产制品（经加热后食用）。

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》等标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市鲜连食品有限公司