



413249S-2021



商丘市城乡一体化示范区魏士汇鱼食品厂企业标准

Q/SWS 0001S-2021

熟制水产品

2021-12-23 发布

2021-12-23 实施

商丘市城乡一体化示范区魏士汇鱼食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市城乡一体化示范区魏士汇鱼食品厂提出。

本标准起草单位：商丘市城乡一体化示范区魏士汇鱼食品厂。

本标准主要起草人：魏士立。

本标准自发布实施日起替代Q/SWS 0001S-2021（备案号：412474S-2021）。

H N

Q B

熟制水产品

1 范围

本标准规定了熟制水产品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜冻的可食用水产品（红鲤鱼）为主要原料，加入植物油（大豆油、花生油中的一种或两种）、大葱、食用盐、番茄酱、辣椒、花椒、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、蛹虫草、枸杞、大麦芽、鸡精、酵母调味料【酵母提取物、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）麦芽糊精、食用盐、鸡肉、食用鸡油、食用香精、香辛料】、固态复合调味料{麦芽糊精、食用盐、味精、葡萄糖、食用香精香料、食品添加剂[抗结剂(二氧化硅)、着色剂(红曲红)]}、山梨酸钾，经预处理、配料、炒料、煮制、真空包装、高温灭菌、冷却加工制成的熟制水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 植物油（花生油）应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 鲜冻的可食用水产品（红鲤鱼）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.9 酵母调味料、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 人参（5年及5年以下人工种植的人参）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.13 蛹虫草应符合国家卫生和计划生育委员会发布的《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 大麦芽应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.16 鸡精应符合 SB/T 10371 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	具有本产品应有色泽	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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	≤ 90.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26

注1: *铅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;

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

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符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

熟制水产品是以鲜冻的可食用水产品（红鲤鱼）为主要原料，加入植物油（大豆油、花生油中的一种或两种）、大葱、食用盐、番茄酱、辣椒、花椒、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、蛹虫草、枸杞、大麦芽、鸡精、酵母调味料【酵母提取物、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）麦芽糊精、食用盐、鸡肉、食用鸡油、食用香精、香辛料】、固态复合调味料{麦芽糊精、食用盐、味精、葡萄糖、食用香精香料、食品添加剂[抗结剂(二氧化硅)、着色剂(红曲红)]}、山梨酸钾，经预处理、配料、炒料、煮制、真空包装、高温灭菌、冷却加工制成的熟制水产品。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》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。

本产品按 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。

商丘市城乡一体化示范区魏士汇鱼食品厂