



413274S-2021



河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2021

即食水产品

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前 言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴横总、潘莉娟、张荣、赵亚琼。

H N

Q B

即食水产品

1 范围

本标准规定了即食水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）可食用（鱼、虾、蟹、蟹钳、鱿鱼、田螺）中的一种为主要原料，经选料，解冻或不解冻、修整，添加食用盐、白砂糖、酱油、食醋、白醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）（经预处理）、食用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、辣椒红、乙基麦芽酚中的一种或几种腌制，食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）油炸或炒制或卤制、冷却、包装加工而成的即食水产品。

根据原辅料不同可分为不同产品：风味鱼肉制品、风味虾肉制品、风味蟹制品、风味蟹钳制品、风味鱿鱼制品、风味田螺制品。

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 鲜（冻）可食用（鱼、虾、蟹、蟹钳、鱿鱼、田螺）应符合GB 10136的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.6 食醋、白醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.10 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.11 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.12 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.13 料酒应符合SB/T 10416的规定。

- 2.1.14 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.15 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.17 辣椒酱NY/T 1070的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.19 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.20 白芷粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.21 香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香薷）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.22 蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.23 食用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.27 食用植物油应符合GB 2716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	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，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
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

无机砷(以As计), mg/kg	\leq	0.1 (以鱼为原料的产品)	GB 5009. 11
	\leq	0.5 (除以鱼为原料之外的产品)	
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0.4	GB 5009. 12
镉(以Cd计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009. 15
铬(以Cr计), mg/kg	\leq	1.0	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	4.0	GB 5009. 26
多氯联苯 ^b , mg/kg	\leq	0.5	GB 5009. 190
甲基汞(以Hg计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009. 17

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于油炸产品。

^b多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180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	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789. 3
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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，真菌毒素限量应符合GB 2761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：感官要求、净含量及允许短缺量。保质期为 3-7 天的产品验证检验一周一次，验证检验应增加菌落总数、大肠菌群。保质期七天以上的产品，出厂检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）可食用（鱼、虾、蟹、蟹钳、鱿鱼、田螺）中的一种为主要原料，经选料，解冻或不解冻、修整，添加食用盐、白砂糖、酱油、食醋、白醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）（经预处理）、食用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、辣椒红、乙基麦芽酚中的一种或几种腌制，食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）油炸或炒制或卤制、冷却、包装加工而成的即食水产品。

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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九豫全食品工业园有限公司