



410290S-2021



郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0007S-2021

风味熟制水产品

2021-02-05 发布

2021-02-05 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王启春、赵占强。

H N

Q B

风味熟制水产品

1 范围

本标准规定了风味熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以水产干制品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼、鳙鱼中的一种或几种）或其鲜、冻品为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、修割或不修割，添加或不添加鸡肉、鸭肉、食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）中的一种或几种，添加食用盐、白砂糖、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、干辣椒、香辛料（桂皮、小茴香、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、胡椒、丁香、大葱、姜粉、高良姜、山奈、甘草、草果、蒜粉中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、鸡精调味料、辣椒红、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，经熟制（卤制或油炸）、调味、包装、灭菌加工制成的即食风味熟制水产品。

根据原辅料不同，产品可分为：单一型风味熟制水产品、混合型风味熟制水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水产干制品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.8 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 香辛料（桂皮、小茴香、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、胡椒、丁香、大葱、姜粉、高良姜、山奈、甘草、草果、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油）应符合 GB 29938 的规定。

2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 鲜、冻水产（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼、鳙鱼）应符合 GB 2733 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 75	GB 5009.3
氯化钠 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价 [°] (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 [°] (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^a 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
^b 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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
[°] 多氯联苯, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

^d 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^d 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 可先测总砷。当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷，否则测定无机砷；			
b 可先测总汞。当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则测定甲基汞；			
c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计；			
d 仅限添加该食品添加剂的产品检测；			
e 仅限油炸类产品的检测。			

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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
^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 生产加工过程中的卫生要求

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；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、水分、氯化钠、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

本标准适用于以水产干制品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼、鳙鱼中的一种或几种）或其鲜、冻品为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、修割或不修割，添加或不添加鸡肉、鸭肉、食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）中的一种或几种，添加食用盐、白砂糖、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、干辣椒、香辛料（桂皮、小茴香、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、胡椒、丁香、大葱、姜粉、高良姜、山奈、甘草、草果、蒜粉中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、鸡精调味料、辣椒红、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，经熟制（卤制或油炸）、调味、包装、灭菌加工制成的即食风味熟制水产品。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》等有关规定，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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州嘉德龙食品有限公司

QB