



410727S-2021



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0004S-2021

---

# 熟制水产品

2021-04-15 发布

2021-04-15 实施

---

河南御江食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨正伟。

H N

Q B

# 熟制水产品

## 1 范围

本标准规定了熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）鱼糜（可食用鱼）、鳕鱼、银鱼、鱼子酱（大麻哈鱼）、青鱼、蟹、黄花鱼、鱿鱼、凤尾鱼、带鱼、三文鱼、草鱼、小黄鱼中的一种或几种为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制）、搅拌（或不搅拌）后，配以辅料大豆油、奶酪、鸡蛋白粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、味精、木薯淀粉、奶粉、土豆淀粉、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、奶酪香精、牛奶香精，经切块、斩拌、灌装结扎、高温杀菌、烘干、降温工艺制作的可直接食用的熟制水产制品。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 原料

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）鱼糜（可食用鱼）、鳕鱼、银鱼、鱼子酱（大麻哈鱼）、青鱼、蟹、黄花鱼、鱿鱼、凤尾鱼、带鱼、三文鱼、草鱼、小黄鱼应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 奶酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.8 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.10 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.12 土豆淀粉应符合 GB 31637 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 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.17 奶酪香精、牛奶香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 70	GB 5009.3
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*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 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
多氯联苯 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 中的平板计数法

沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鱼糜（可食用鱼）、鳕鱼、银鱼、鱼子酱（大麻哈鱼）、青鱼、蟹、黄花鱼、鱿鱼、凤尾鱼、带鱼、三文鱼、草鱼、小黄鱼中的一种或几种为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制）、搅拌（或不搅拌）后，配以辅料大豆油、奶酪、鸡蛋白粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、味精、木薯淀粉、奶粉、土豆淀粉、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、奶酪香精、牛奶香精，经切块、斩拌、灌装结扎、高温杀菌、烘干、降温工艺制作的可直接食用的熟制水产制品。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，制定了本企业标准，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。

河南御江食品股份有限公司