



411065S-2021



潢川县众腾张氏卤味加工厂企业标准

Q/HZTZ 0001S-2021

卤制水产品

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

潢川县众腾张氏卤味加工厂 发布

前 言

本标准由潢川县众腾张氏卤味加工厂提出。

本标准起草单位：潢川县众腾张氏卤味加工厂。

本标准主要起草人：张顺彪、张豪。

H N
Q B

卤制水产品

1 范围

本标准规定了卤制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜养殖或冷冻的可食用水产品（甲鱼、鱼、虾、蟹、乌龟、鱿鱼中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、冰糖、蜂蜜、酱油（生抽）、香椿、生姜、大豆油、鸡油、猪油、山奈、白芷、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拨、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、陈皮（橘皮）、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、花椒、麻椒、甘草、干辣椒、芫荽籽、山楂、紫苏、味精、山梨酸钾、天然胡萝卜素中的几种或全部原料，经预处理、调配、腌制、卤制、冷却、紫外线杀菌、真空包装等工艺加工制成的卤制水产品。

根据原料不同可分为：麻辣味卤制水产品、五香味卤制水产品。

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 生姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 白芷、砂仁、黑胡椒、山楂、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 和《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 甘草应符合 GB/T 19618 和《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 山奈、高良姜、豆蔻、草果、小茴香、荜拨、孜然（枯茗）、陈皮（橘皮）、白胡椒、香茅叶、麻椒、香椿、芫荽籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 新鲜养殖或冷冻的水产品（甲鱼、鱼、虾、蟹、乌龟、鱿鱼）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.16 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 酱油（生抽）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

- 2.1.20 鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 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		≤ 75.0	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 （仅适用于以鱼类为原料的产品）		≤ 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	以鱼类为主要原料的产品除外	≤ 0.5	GB 5009.11
	以鱼类为主要原料的产品	≤ 0.1	
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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^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
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
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，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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

卤制水产品是以新鲜养殖或冷冻的可食用水产品（甲鱼、鱼、虾、蟹、乌龟、鱿鱼中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、冰糖、蜂蜜、酱油（生抽）、香椿、生姜、大豆油、鸡油、猪油、山奈、白芷、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拨、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、陈皮（橘皮）、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、花椒、麻椒、甘草、干辣椒、芫荽籽、山楂、紫苏、味精、山梨酸钾、天然胡萝卜素中的几种或全部原料，经预处理、调配、腌制、卤制、冷却、紫外线杀菌、真空包装等工艺加工制成的卤制水产品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

潢川县众腾张氏卤味加工厂