



411154S-2021



河南丰食源食品科技股份有限公司企业标准

Q/HFS 0002S-2021

速冻鱼、虾

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

河南丰食源食品科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南丰食源食品科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南丰食源食品科技股份有限公司。

本标准主要起草人：陈盛君。

H N
Q B

速冻鱼、虾

1 范围

本标准规定了速冻鱼、虾的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检验合格的可食用的鲜鱼、鲜虾为原料，经清洗、修整或不修整、分割或不分割、速冻，包装而成的非即食速冻鱼、虾。

根据原料不同，分为：速冻鱼和速冻虾。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鱼、鲜虾应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品固有的性状	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，按食用方法熟制后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品正常气、滋味，无异味，无酸败气味	
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
挥发性盐基氮，mg/100g	海水鱼虾	≤ 30	GB 5009.228
	淡水鱼虾	≤ 20	
组胺，mg/100g	高组胺鱼类 ^a	≤ 40	GB 5009.208
	其他海水鱼类	≤ 20	
甲基汞(以 Hg 计)，mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷(以 As 计)，mg/kg	虾	≤ 0.5	GB 5009.11
	鱼	≤ 0.1	
镉(以 Cd 计)，mg/kg	鱼	≤ 0.1	GB 5009.15
	虾	≤ 0.5	
*铅(以 Pb 计)，mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^b ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：a 高组胺鱼类：指鲈鱼、鳙鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲢鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。			
注 3：b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 其它要求

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、挥发性盐基氮的检测。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经检验合格的可食用的鲜鱼、鲜虾为原料，经清洗、修整或不修整、分割或不分割、速冻，包装而成的非即食速冻鱼、虾。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，制定本标准，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。

河南丰食源食品科技股份有限公司

H N
Q B