



412172S-2021



河南省德亿鲜食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2021

熟制水产品

2021-09-11 发布

2021-09-11 实施

河南省德亿鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省德亿鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省德亿鲜食品有限公司。

本标准主要起草人：李哲宸。

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。

本标准适用于以冷冻的可食用水产品（鲤鱼、白鲢鱼、巴浪鱼、小螃蟹、扒皮鱼、沙丁鱼、龙利鱼中的一种或几种）为主要原料，加入植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、花生油、食用调和油中的一种或几种）、大葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、白酒、生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酱油（生抽）、食醋、杨桃、山奈、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）、白芷、高良姜、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、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨糖醇中的一种或几种，经预处理、配料、油炸、卤制、冷却、包装或真空包装、高温灭菌加工制成的熟制水产品。

根据原料不同可分为：麻辣味熟制水产品、五香味熟制水产品、香辣味熟制水产品、酱香味熟制水产品。

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 植物油（葵花籽油、菜籽油、棕榈油、花生油、食用调和油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 生姜、大葱、大蒜、鲜辣椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 白芷、山楂、紫苏、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 杨桃、山奈、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、黑胡椒、小茴香、荜拨、孜然（枯茗）、白胡椒、香茅叶、麻椒、甘草、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 冷冻的可食用水产品（鲤鱼、白鲢鱼、巴浪鱼、小螃蟹、扒皮鱼、沙丁鱼、龙利鱼）应符合 GB 2733 的规定。

- 2.1.16 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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 2720 的规定。
- 2.1.19 酱油（生抽）应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 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	$\leq$ 75.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	$\leq$ 8.0	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计） ^f , g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^f , g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.277
β -胡萝卜素 ^f , g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.83

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^f ，g/kg		≤	0.3	GB 5009.263
磷酸盐【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】 ^f ，g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.8	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg （仅适用于以鲤鱼、白鲢鱼、巴浪鱼、扒皮鱼、沙丁鱼、 龙利鱼为原料的产品）		≤	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	适用于以小螃蟹为主要原料的产品	≤	0.5	GB 5009.11
	适用于以鲤鱼、白鲢鱼、巴浪鱼、扒皮鱼、沙丁鱼、龙	≤	0.1	
	利鱼为主要原料的产品	≤		
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
注1：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注2：^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； ^f仅适用于添加该食品添加剂的产品。 注3：同一功能的食品添加剂（防腐剂）混合使用，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 ^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；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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

熟制水产品是以冷冻的可食用水产品（鲤鱼、白鲢鱼、巴浪鱼、小螃蟹、扒皮鱼、沙丁鱼、龙利鱼中的一种或几种）为主要原料，加入植物油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、花生油、食用调和油中的一种或几种）、大葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、白酒、生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酱油（生抽）、食醋、杨桃、山奈、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）、白芷、高良姜、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、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨糖醇中的一种或几种，经预处理、配料、油炸、卤制、冷却、包装或真空包装、高温灭菌加工制成的熟制水产品。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》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。

本标准在 GB 2760 中的类别为经烹调或油炸的水产品类别号为 09.04.02。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省德亿鲜食品有限公司

QB