



412196S-2021



永城市可邦食品有限公司企业标准

Q/YKS 0001S-2021

冷冻水产品制品

2021-09-15 发布

2021-09-15 实施

永城市可邦食品有限公司 发布

前 言

本标准由永城市可邦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谭可。

H N
Q B

冷冻水产制品

1 范围

本标准规定了冷冻水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜冻水产（虾尾、八爪鱼、墨鱼仔、鲫鱼、鲤鱼、钉螺、田螺、大闸蟹中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、切片或切片，添加生活饮用水、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、调味料酒、香辛料（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、洋葱、姜、姜黄、高良姜、桂皮、山奈、砂仁、月桂、草果、肉桂、茺萝、百里香、荜拨、圆叶当归、香茅、薄荷、甘草、芹菜、孜然中的几种）、白芷中的几种，经配料、卤制、冷却、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻水产制品。

根据添加原料不同可分为：冷冻虾尾、冷冻八爪鱼、冷冻墨鱼仔。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜冻水产应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100g ≤	30	GB 5009.228
*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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
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 ^a ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。			
a 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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 和 GB 20941 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、挥发性盐基氮。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水产（虾尾、八爪鱼、墨鱼仔、鲫鱼、鲤鱼、钉螺、田螺、大闸蟹中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、切片或切片，添加生活饮用水、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、调味料酒、香辛料（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、洋葱、姜、姜黄、高良姜、桂皮、山奈、砂仁、月桂、草果、肉桂、茼蒿、百里香、荜拨、圆叶当归、香茅、薄荷、甘草、芹菜、孜然中的几种）、白芷中的几种，经配料、卤制、冷却、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻水产制品。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，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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市可邦食品有限公司