



413076S-2022



河南恒夫食品有限公司企业标准

Q/HHS 0003S-2022

熟制水产制品

2022-11-07 发布

2022-11-07 实施

河南恒夫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒夫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李彩虹。

H N

Q B

熟制水产制品

1 范围

本标准规定了熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的速冻鱼肉风味丸、速冻鱼丸、速冻仿风味蟹籽包、速冻仿蟹棒、速冻烤鱼棒、速冻仿蟹排、速冻鱼排、速冻鱼豆腐中的一种或几种为原料，经解冻、抽真空包装、高温杀菌加工而成的即食熟制水产制品。

速冻鱼肉风味丸（冷冻鱼糜制品）：鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、水、食品添加剂【乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂（卡拉胶、羟丙基淀粉、氯化钾、食用葡萄糖、魔芋粉）、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、山梨糖醇液、乳酸钠】、鸡肉、起酥油、淀粉、大豆分离蛋白、猪肥膘、食用盐、鸡蛋清、白砂糖、味精、蒜、芝麻油、魔芋粉、香辛料、食用香精香料；

速冻鱼丸（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、鸡肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐、芝麻油、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、高粱红】，食用香精、香辛料；

速冻仿风味蟹籽包（冷冻鱼糜制品）：鱼糜（鱼肉、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）、鸡肉、饮用水、淀粉、大豆蛋白、莲藕、鱼卵、乙酰化双淀粉己二酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、食用盐、白砂糖、味精、天然香辛料、食品香精香料、辣椒红）；

速冻仿蟹棒（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、淀粉、饮用水、魔芋粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、植物油、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）、食用香精、香辛料；

速冻烤鱼棒（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、猪肉、鸡肉、饮用水、大豆分离淀粉、白砂糖、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、辣椒红、高粱红】，食用香精、香辛料；

速冻仿蟹排（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、鸡肉、饮用水、大豆分离蛋白、淀粉、白砂糖、香葱、酱油（含焦糖色）、芝麻油、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、高粱红】，食用香精、香辛料；

速冻鱼排（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、鸡肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】，食用香精、香辛料；

速冻鱼豆腐（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、鸡肉、饮用水、淀粉、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、芝麻油、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】，食用香精、香辛料。

根据原料不同产品可分为：鱼肉风味丸、鱼丸、仿风味蟹籽包、仿蟹棒、烤鱼棒、仿蟹排、鱼排、鱼豆腐。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 速冻鱼肉风味丸、速冻风味仿蟹籽包、速冻仿蟹棒、速冻仿蟹排、速冻鱼豆腐、速冻鱼丸、速冻烤鱼棒、速冻鱼排应符合 SB/T 10379 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	具有该产品应有的性状	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
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
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
多氯联苯，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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
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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以外购的速冻鱼肉风味丸、速冻鱼丸、速冻仿风味蟹籽包、速冻仿蟹棒、速冻烤鱼棒、速冻仿蟹排、速冻鱼排、速冻鱼豆腐中的一种或几种为原料，经解冻、抽真空包装、高温杀菌加工而成的即食熟制水产制品。

速冻鱼肉风味丸（冷冻鱼糜制品）：鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、水、食品添加剂【乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂（卡拉胶、羟丙基淀粉、氯化钾、食用葡萄糖、魔芋粉）、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、山梨糖醇液、乳酸钠】、鸡肉、起酥油、淀粉、大豆分离蛋白、猪肥膘、食用盐、鸡蛋清、白砂糖、味精、蒜、芝麻油、魔芋粉、香辛料、食用香精香料；

速冻鱼丸（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、鸡肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐、芝麻油、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、高粱红】，食用香精、香辛料；

速冻仿风味蟹籽包（冷冻鱼糜制品）：鱼糜（鱼肉、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）、鸡肉、饮用水、淀粉、大豆蛋白、莲藕、鱼卵、乙酰化双淀粉己二酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、食用盐、白砂糖、味精、天然香辛料、食品香精香料、辣椒红）；

速冻仿蟹棒（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、淀粉、饮用水、魔芋粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、植物油、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）、食用香精、香辛料；

速冻烤鱼棒（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、猪肉、鸡肉、饮用水、大豆分离蛋白、白砂糖、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、辣椒红、高粱红】，食用香精、香辛料；

速冻仿蟹排（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、鸡肉、饮用水、大豆分离蛋白、淀粉、白砂糖、香葱、酱油（含焦糖色）、芝麻油、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、高粱红】，食用香精、香辛料；

速冻鱼排（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、鸡肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】，食用香精、香辛料；

速冻鱼豆腐（冷冻鱼糜制品）：鱼糜、鸡肉、饮用水、淀粉、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、芝麻油、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）】，食用香精、香辛料。

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。