



413361S-2022



商丘市城乡一体化示范区魏士汇鱼食品厂企业标准

Q/SWS 0001S-2022

熟制水产品

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

商丘市城乡一体化示范区魏士汇鱼食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市城乡一体化示范区魏士汇鱼食品厂提出。

本标准起草单位：商丘市城乡一体化示范区魏士汇鱼食品厂。

本标准主要起草人：魏士立、王雪艳。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜冻的可食用水产品【鱼、甲鱼、虾、虾尾、蟹（活体加工）、蟹钳（活体加工）、鱿鱼、鱿鱼须、田螺、生蚝（活体加工）、虾尾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、泥鳅、生蚝、海螺、海贝、海参中的一种或几种】为主要原料，加入植物油【大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油、芝麻油（香油）中的一种或两种】、鸡油、生活饮用水、猪筒子骨、老母鸡、猪皮、十三香龙虾酱【食用植物油、郫县豆瓣酱、香辛料、白砂糖、火锅底料、食用盐、谷氨酸钠、花椒、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾）】、蒜蓉龙虾酱【大蒜、食用植物油、猪油、鸡精调味料、食用盐、鸡汁调味料、白砂糖、蚝油、谷氨酸钠、食用香精、食品添加剂（安赛蜜、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄色素、山梨酸钾）】、辣椒粉、豆瓣酱、甜面酱、谷氨酸钠、料酒、啤酒、白酒、蚝油、酿造酱油（生抽、老抽、美极鲜、蒸鱼豉油中的一种或两种）、食醋、白醋、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、味精、香辛料或香辛料粉【麻椒、花椒、辣椒、八角、草果、桂皮、高良姜、荜拨、小茴香、香叶（月桂叶）、当归、草果、肉蔻、山奈、丁香、甘草、小葱、姜片中的一种或几种】、白芷、陈皮、大葱、生姜、大蒜、香菜、小米椒、小香葱、番茄酱、番茄沙司、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、蛹虫草、枸杞、大麦芽、酵母调味料【酵母提取物、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、麦芽糊精、食用盐、鸡肉、食用鸡油、食用香精、香辛料】、固态复合调味料{麦芽糊精、食用盐、味精、葡萄糖、食用香精香料、食品添加剂[抗结剂(二氧化硅)、着色剂(红曲红)]}、乙基麦芽酚、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、配料、炒料或熬料、卤制或煮制或炒制、真空包装、高温灭菌、冷却加工制成的熟制水产品。

根据原料不同可分为：麻辣味熟制水产制品、蒜香味熟制水产制品、十三香味熟制水产制品、五香味熟制水产制品

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 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 大葱、生姜、大蒜、香菜、小米椒、小香葱应清洁、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 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.8 鲜冻的可食用水产品应符合 GB 2733 的规定。

- 2.1.9 酵母调味料、固态复合调味料、十三香龙虾酱、蒜蓉龙虾酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 人参（5 年及 5 年以下人工种植的人参）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.13 蛹虫草应符合国家卫生和计划生育委员会发布的《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 大麦芽、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油（生抽、老抽、美极鲜、蒸鱼豉油）应符合 GB/T18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 食醋应符合 GB/T 18187 和 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 啤酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.25 猪筒子骨、老母鸡、猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.27 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 鸡油应符合 GB 10146 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、
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	色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱
----	-----------	-----------------

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		≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g		≤ 8.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	以鱼类为主要原料的产品	≤ 0.8	GB 5009.12
	除外		
	以鱼类为主要原料的产品	≤ 0.4	
镉 (以Cd计), mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以Hg计), mg/kg		≤ 1.0	GB 5009.17
无机砷 ^b (以As计), mg/kg (仅适用于以鱼类为主要原料的产品)		≤ 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 ^c , μg/kg		≤ 20	GB 5009.190
山梨酸钾(以山梨酸计) ^d , g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
*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。 ^d仅适用于该食品添加剂的产品检验。			

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
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；新食品原料应符合相关公告的规定。

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

熟制水产品是以鲜冻的可食用水产品【鱼、甲鱼、虾、虾尾、蟹（活体加工）、蟹钳（活体加工）、鱿鱼、鱿鱼须、田螺、生蚝（活体加工）、虾尾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、泥鳅、生蚝、海螺、海贝、海参中的一种或几种】为主要原料，加入植物油【大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油、芝麻油（香油）中的一种或两种】、鸡油、生活饮用水、猪筒子骨、老母鸡、猪皮、十三香龙虾酱【食用植物油、郫县豆瓣酱、香辛料、白砂糖、火锅底料、食用盐、谷氨酸钠、花椒、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾）】、蒜蓉龙虾酱【大蒜、食用植物油、猪油、鸡精调味料、食用盐、鸡汁调味料、白砂糖、蚝油、谷氨酸钠、食用香精、食品添加剂（安赛蜜、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄色素、山梨酸钾）】、辣椒粉、豆瓣酱、甜面酱、谷氨酸钠、料酒、啤酒、白酒、蚝油、酿造酱油（生抽、老抽、美极鲜、蒸鱼豉油中的一种或两种）、食醋、白醋、鸡精调味料、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、味精、香辛料或香辛料粉【麻椒、花椒、辣椒、八角、草果、桂皮、高良姜、荜拨、小茴香、香叶（月桂叶）、当归、草果、肉蔻、山奈、丁香、甘草、小葱、姜片中的一种或几种】、白芷、陈皮、大葱、生姜、大蒜、香菜、小米椒、小香葱、番茄酱、番茄沙司、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、蛹虫草、枸杞、大麦芽、酵母调味料【酵母提取物、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、麦芽糊精、食用盐、鸡肉、食用鸡油、食用香精、香辛料】、固态复合调味料{麦芽糊精、食用盐、味精、葡萄糖、食用香精香料、食品添加剂[抗结剂(二氧化硅)、着色剂(红曲红)]}、乙基麦芽酚、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、配料、炒料或熬料、卤制或煮制或炒制、真空包装、高温灭菌、冷却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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市城乡一体化示范区魏士汇鱼食品厂