



413490 S-2022



武陟县日日鲜食品有限公司企业标准

Q/WRS 0002S-2022

# 预制调理水产品

2022-12-29 发布

2022-12-29 实施

武陟县日日鲜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由武陟县日日鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：史文亮。

H N

Q B

# 预制调理水产品

## 1 范围

本标准规定了预制调理水产品的分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制或鲜（冻）的鱿鱼、海参中的一种为原料，经解冻或不解冻、修整、清洗、煮制（或不煮制）、冷却（或不冷却）、涨发【碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、胃蛋白酶、胰蛋白酶、木瓜蛋白酶、柠檬酸（加工助剂）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中一种或几种的水溶液浸泡】、清洗、浸泡（食用盐水溶液）、分割（或不分割）、内包装、外包装、冷藏制成的非即食性预制调理水产品。

根据添加辅料不同可分为：预制调理鱿鱼、预制调理海参。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）海参、鲜（冻）鱿鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 干海参合 GB 31602 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.3 干鱿鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 木瓜蛋白酶、胃蛋白酶、胰蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 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 | 具有本品固有的性状     | 取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察性状及色泽、杂质，嗅其气味 |
| 色泽 | 具有本品固有的色泽     |                                                 |
| 气味 | 具有本品特有的气味、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        |
|--------------------------------------------------------|---------------------|-------------|
| 固形物, %                                                 | ≥ 60                | GB/T 10786  |
| 无机砷 <sup>a</sup> (以 As 计),mg/kg                        | ≤ 0.5               | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计）， mg/kg                                      | ≤ 0.9               | GB 5009.12  |
| 镉（以 Cd 计）， mg/kg                                       | ≤ 0.1               | GB 5009.15  |
| 铬（以 Cr 计）， mg/kg                                       | ≤ 2.0               | GB 5009.123 |
| 甲基汞 <sup>b</sup> （以 Hg 计）， mg/kg                       | ≤ 0.5               | GB 5009.17  |
| 多氯联苯 <sup>c</sup> ， μ g/kg                             | ≤ 20                | GB 5009.190 |
| N-二甲基亚硝胺， μ g/kg                                       | ≤ 4.0               | GB 5009.26  |
| 挥发性盐基氮， mg/100g                                        | ≤ 30.0              | GB 5009.228 |
| 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg           | ≤ 1.0（使用相应食品添加剂的产品） | GB 5009.256 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。                          |                     |             |
| <sup>a</sup> 可先测定总砷，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。 |                     |             |
| <sup>b</sup> 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。 |                     |             |

## 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 20941 的规定。

## 2.6 其它要求

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; 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干制或鲜（冻）的鱿鱼、海参中的一种为原料，经解冻或不解冻、修整、清洗、煮制（或不煮制）、冷却（或不冷却）、涨发【碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、胃蛋白酶、胰蛋白酶、木瓜蛋白酶、柠檬酸（加工助剂）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中一种或几种的水溶液浸泡】、清洗、浸泡（食用盐水溶液）、分割（或不分割）、内包装、外包装、冷藏制成的非即食性预制调理水产品。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，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。

武陟县日日鲜食品有限公司