



410459S-2022



河南安井食品有限公司企业标准

Q/HNAJ 0009S-2022

速冻鱼糜制品

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

河南安井食品有限公司 发布

前 言

本标准受安井食品集团股份有限公司委托，由河南安井食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常刚、阮东娜、江猛、全志远、李欢欢。

标准适用企业名称及地址：

名称：安井食品集团股份有限公司，地址：福建省厦门市海沧区新阳路 2508 号和霞美路 18 号；

名称：泰州安井食品有限公司，地址：江苏省泰州市兴化市经济开发区兴安路 1 号；

名称：辽宁安井食品有限公司，地址：辽宁省鞍山市台安县农业高新技术产业开发区六纬路 1 号；

名称：四川安井食品有限公司，地址：四川省资阳市雁江区城东新区医药食品产业园加多宝大道 12 号；

名称：河南安井食品有限公司，地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 10 号；

名称：湖北安井食品有限公司，地址：湖北省潜江市杨市办事处奥体路 1 号。

速冻鱼糜制品

1 范围

本标准规定了速冻鱼糜制品的术语和定义、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以冷冻鱼糜或鲜（冻）可食用鱼肉为主要原料，添加或不添加虾肉、贝肉、蟹肉、蟹黄、墨鱼肉、章鱼肉、鱿鱼肉、海参、鲜（冻）畜禽肉（牛、猪、鸡、鸭）中的一种或几种，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加或不添加食用植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用油脂制品[起酥油、稀奶油（黄油）中的一种或全部]、食用盐、味精、白砂糖、酱油、食用葡萄糖、魔芋粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、芫荽、葱、胡萝卜、玉米、荸荠、藕、大豆蛋白、葱酥、蒜酥、膨化豆制品、酵母抽提物、乳糖、海藻糖、干酪、再制干酪中的一种或几种，加入或不加入水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、山梨糖醇和山梨糖醇液）、食品用增稠剂[沙蒿胶、醋酸酯淀粉、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、聚丙烯酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、磷酸酯双淀粉、明胶、琼脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯]、食品用着色剂（ β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、甜菜红）、食品用增味剂（5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、食品用酸度调节剂（乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠）、食品用稳定和凝固剂（葡萄糖酸- δ -内酯、硫酸钙）、氯化钾、食品膨松剂[碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）]、食品用抗氧化剂（D-异抗坏血酸及其钠盐）、食品用乳化剂[酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）]、食品用酶制剂{谷氨酰胺转氨酶[来源茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]}、食品用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精、甜味香精、咸味香精、糖香香精、鱼味香精、蟹风味香精、虾风味香精]、食品用香辛料[胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉]中的一种或几种，经擂溃或斩拌、成型、定型、速冻、包装工艺加工制成的非即食速冻鱼糜制品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 速冻鱼糜制品

以冷冻鱼糜或鲜（冻）可食用鱼肉为主要原料，添加或不添加虾肉、贝肉、蟹肉、蟹黄、墨鱼肉、章鱼肉、鱿鱼肉、海参、鲜（冻）畜禽肉（牛、猪、鸡、鸭）中的一种或几种，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加辅料、食品添加剂，经擂溃或斩拌、成型、定型、速冻、包装工艺加工制成的非即食速冻产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 冷冻鱼糜应符合GB/T 36187或 SC/T 3702 的规定。

- 3.1.2 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 3.1.6 食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定
- 3.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.11 葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.12 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 3.1.13 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 3.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.15 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.17 生姜、大蒜、洋葱、芹菜、茺荻、葱、胡萝卜、玉米、荸荠、藕应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂及霉变，应符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 3.1.18 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.19 葱酥、蒜酥应符合 QB/T 2076 的规定。
- 3.1.20 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 3.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.22 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.26 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.27 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 3.1.28 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.29 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.30 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 3.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.33 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 3.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 3.1.35 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.36 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.37 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.38 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 3.1.39 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.41 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合 GB 1886.109 的规定。
- 3.1.42 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 3.1.43 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.44 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.45 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.46 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.47 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.48 辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。
- 3.1.49 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.50 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.51 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.53 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 3.1.54 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 3.1.55 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.56 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.58 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 3.1.59 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.60 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 3.1.61 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.62 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定
- 3.1.63 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.64 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.65 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.66 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.67 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.68 食品用酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

- 3.1.69 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.70 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.71 食品用香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.72 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.73 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 3.1.74 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.75 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.76 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.77 稀奶油（黄油）应符合 GB 19646 的规定。

3.2 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
形 态	具有该产品应有的形态	取适量产品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、组织结构和有无杂质情况。按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅闻和品尝，检查其滋味、气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
组织结构	具有该产品应有的组织结构	
滋味、气味	具有该产品应有的滋气味，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
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 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (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 ^c , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
β-胡萝卜素 ^d , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^d , 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。

a 水产动物及其制品可先测定总汞，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 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 31646、GB 20941 和 GB 14881 的规定。

2.7 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；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、挥发性盐基氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷冻鱼糜或鲜（冻）可食用鱼肉为主要原料，添加或不添加虾肉、贝肉、蟹肉、蟹黄、墨鱼肉、章鱼肉、鱿鱼肉、海参、鲜（冻）畜禽肉（牛、猪、鸡、鸭）中的一种或几种，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加或不添加食用植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用油脂制品[起酥油、稀奶油（黄油）中的一种或全部]、食用盐、味精、白砂糖、酱油、食用葡萄糖、魔芋粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、芫荽、葱、胡萝卜、玉米、荸荠、藕、大豆蛋白、葱酥、蒜酥、膨化豆制品、酵母抽提物、乳糖、海藻糖、干酪、再制干酪中的一种或几种，加入或不加入水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、山梨糖醇和山梨糖醇液）、食品用增稠剂[沙蒿胶、醋酸酯淀粉、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、聚丙烯酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、磷酸酯双淀粉、明胶、琼脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯]、食品用着色剂（ β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、甜菜红）、食品用增味剂（5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、食品用酸度调节剂（乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠）、食品用稳定和凝固剂（葡萄糖酸- δ -内酯、硫酸钙）、氯化钾、食品膨松剂[碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）]、食品用抗氧化剂（D-异抗坏血酸及其钠盐）、食品用乳化剂[酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）]、食品用酶制剂{谷氨酰胺转氨酶[来源茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]}、食品用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精、甜味香精、咸味香精、糖香香精、鱼味香精、蟹风味香精、虾风味香精]、食品用香辛料[胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉]中的一种或几种，经擂溃或斩拌、成型、定型、速冻、包装工艺加工制成的非即食速冻鱼糜制品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南安井食品有限公司