



410888S-2022



新县鸭至臻食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2022

# 熟制水产品

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

新县鸭至臻食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新县鸭至臻食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：潘敬和、黄敬、刘金金、王苗苗。

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。

本标准适用于以可食用水产品（淡水鱼、鱿鱼、鳊鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加[生活饮用水、梅干菜、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋精粉、海鲜酱（大豆、白砂糖、虾米、小麦粉、食用盐、大蒜、山梨酸钾、食用香精）、黄豆酱、辣椒酱、豆腐乳、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山奈、辣椒中的一种或几种）、白芷中的几种]，经卤制、冷却，添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酿造酱油中的几种经熬制而成]、包装封口、经灭菌、包装加工而成的熟制水产品。

根据原辅料的不同分为：麻辣（淡水鱼、鱿鱼、鳊鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参）、微辣（淡水鱼、鱿鱼、鳊鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参）、五香（淡水鱼、鱿鱼、鳊鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参）。

## 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 香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山奈、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 可食用水产品（淡水鱼、鱿鱼、鳊鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.4 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。

- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.8 老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.21 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

## 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 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
-----	-----	---------

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	10.0		GB 5009.44
固形物 <sup>d</sup> ，g/100g	≥	60		GB/T 10786
铅（以 Pb 计）*，mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
无机砷 <sup>b</sup> （以 As 计），mg/kg	≤	0.5（其他产品）	0.1（以鱼类为原料的产品）	GB 5009.11
甲基汞 <sup>a</sup> （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.25		GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	0.5		GB 5009.26
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	2.0		GB 5009.123
多氯联苯 <sup>c</sup> ，mg/kg	≤	4.0		GB 5009.190
注：*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 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计；				
d 仅添加汤汁的产品检验。				

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$	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： <sup>a</sup> 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

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 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、固形物（仅限添加汤汁的产品检验）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以可食用水产品（淡水鱼、鱿鱼、鳢鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加[生活饮用水、梅干菜、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋精粉、海鲜酱（大豆、白砂糖、虾米、小麦粉、食用盐、大蒜、山梨酸钾、食用香精）、黄豆酱、辣椒酱、豆腐乳、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷中的几种]，经卤制、冷却，添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酿造酱油中的几种经熬制而成]、包装封口、经灭菌、包装加工而成的熟制水产品。

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，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。

新县鸭至臻食品有限公司

QB