



410949S-2022



河南华园乐高农副产品开发有限公司企业标准

Q/HHY 0001S-2022

风味水产制品

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

河南华园乐高农副产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南华园乐高农副产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：毕皓祺。

本标准自实施日起替代 Q/HHY 0001S-2020。

HN

QB

风味水产制品

1 范围

本标准规定了风味水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻鳕鱼、三文鱼、鱿鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼（可食用）、干明太鱼中的一种或几种为主要原料，辅以猪肉松、三文鱼肉松、白砂糖、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、芝麻、杏仁片、葵花籽仁、南瓜籽仁、海苔、虾（可食用）、咸蛋黄、食用盐、味精、大豆起酥油、棕榈油起酥油、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、玉米油中的一种或几种）、黄油、干酪、人造奶油、乳粉、牛奶、麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、鱼露、白酒、大蒜、姜、洋葱、香葱、西芹菜、辣椒、酿造食醋、酿造酱油、香辛料或其粉【黑椒粒、辣椒、胡椒、花椒、孜然、小茴香、芥末、香茅、月桂叶（香叶）、八角、桂皮、丁香、姜黄中的几种】、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、豌豆粉、酵母抽提物、鸡粉调味料、咖喱粉、番茄酱、苹果醋、柠檬或柠檬汁、苹果汁、柱侯酱（水、大豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠）、海鲜味调味酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、黄豆酱、豆豉、酸菜、生活饮用水中的几种，加入或不加入明胶、柠檬酸、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、甘油、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（烧烤味香精、芥末味香精、黑椒味香精、牛油味香精、咸蛋黄味香精、酸菜味香精中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、辣椒红、阿斯巴甜中的一种或几种，经原料验收、冷冻产品需解冻、配料、原料处理、调味、制皮（或不制皮）、炒制或不炒制、干燥（烘干）或油炸（或无此工艺）、成型、分切或不分切、调味（或不调味）、烘干或不烘干、冷却、金属探测、包装等主要工艺加工制成的即食风味水产制品。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：鳕鱼棒、鱼脯、鱼松、鱼粒、鱼脆片、鱼烧、脆鱼皮、鱼柳。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜/冻鳕鱼、三文鱼、鱿鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 干明太鱼应符合 SC/T 3203 和 GB 10136 的规定。

2.1.3 猪肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.4 三文鱼肉松应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 GB 31637 的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.10 芝麻、杏仁片、葵花籽仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.12 虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.13 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 大豆起酥油、棕榈油起酥油应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.24 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.25 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.28 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.33 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.34 大蒜、姜、洋葱、香葱、西芹菜、辣椒应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.36 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.37 香辛料或其粉、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.42 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.43 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.44 苹果醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 柠檬、柠檬汁、苹果汁应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.46 柱侯酱、海鲜味调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.48 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.50 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.51 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.53 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.58 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.61 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.62 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.63 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 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	具体产品应有的性状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44或SC/T 3011
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
^c 无机砷 (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
^d 多氯联苯, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于采用油炸工艺的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于采用油炸工艺的产品)	GB 5009.227
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0 (仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加苹果汁的产品)	GB 5009.185
注1: a仅适用于添加该种添加剂的产品;		
注2: b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;		
c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;		
d多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。		
注3: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 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、大肠菌群、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以鲜/冻鳕鱼、三文鱼、鲑鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼（可食用）、干明太鱼中的一种或几种为主要原料，辅以猪肉松、三文鱼肉松、白砂糖、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、芝麻、杏仁片、葵花籽仁、南瓜籽仁、海苔、虾（可食用）、咸蛋黄、食用盐、味精、大豆起酥油、棕榈油起酥油、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、玉米油中的一种或几种）、黄油、干酪、人造奶油、乳粉、牛奶、麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、鱼露、白酒、大蒜、姜、洋葱、香葱、西芹菜、辣椒、酿造食醋、酿造酱油、香辛料或其粉【黑椒粒、辣椒、胡椒、花椒、孜然、小茴香、芥末、香茅、月桂叶（香叶）、八角、桂皮、丁香、姜黄中的几种】、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、豌豆粉、酵母抽提物、鸡粉调味料、咖喱粉、番茄酱、苹果醋、柠檬或柠檬汁、苹果汁、柱侯酱（水、大豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠）、海鲜味调味酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、黄豆酱、豆豉、酸菜、生活饮用水中的几种，加入或不加入明胶、柠檬酸、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、甘油、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（烧烤味香精、芥末味香精、黑椒味香精、牛油味香精、咸蛋黄味香精、酸菜味香精中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、辣椒红、阿斯巴甜中的一种或几种，经原料验收、冷冻产品需解冻、配料、原料处理、调味、制皮（或不制皮）、炒制或不炒制、干燥（烘干）或油炸（或无此工艺）、成型、分切或不分切、调味（或不调味）、烘干或不烘干、冷却、金属探测、包装等主要工艺加工制成的即食风味水产制品。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，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。

河南华园乐高农副产品开发有限公司