



411003S-2022



河南骑仕精酿啤酒有限公司企业标准

Q/HQSP 0003S-2022

预包装食品水产制品菜肴

2022-04-21 发布

2022-04-21 实施

河南骑仕精酿啤酒有限公司 发布

前 言

本标准由河南骑仕精酿啤酒有限公司提出。

本标准起草单位：河南骑仕精酿啤酒有限公司。

本标准主要起草人：苗帅。

H N

Q B

预包装动物水产制品菜肴

1 范围

本标准规定了预包装动物水产制品菜肴的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（鱼、虾、虾尾、蟹、鱿鱼、鱿鱼须、田螺、生蚝、鲍鱼）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻，清洗，分切或不分切，添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、芝麻油、调味料【食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、蚝油、豆瓣酱、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、冰糖、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、啤酒中的一种或几种】、复合调味料、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅草、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种），经过卤制或炒制，冷却、包装，并在冷链条件下贮存、运输及销售的气调（氮气）包装动物水产制品菜肴。

根据原辅料不同分为：红烧鱼、麻辣虾、劲辣虾尾、爆鱿鱼、山椒螺肉、炒鲍鱼、卤生蚝、香辣蟹。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻可食用动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食糖（白砂糖、绵白糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、胡椒、芝麻、姜、大葱、蒜、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.17 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 氮气应符合 GB 29202 的规定。

2.1.19 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于清洁白瓷盘中,在自然光下观察其性状、色泽及杂质,闻其气味,用温开水漱口,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、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
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
无机砷(以 As 计), mg/kg	以鱼为原料的产品 ≤ 0.1	GB 5009.11
	其他产品 ≤ 0.5	
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计。

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	10000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 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；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、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

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（鱼、虾、虾尾、蟹、鱿鱼、鱿鱼须、田螺、生蚝、鲍鱼）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻，清洗，分切或不分切，添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、芝麻油、调味料【食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、蚝油、豆瓣酱、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、冰糖、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、啤酒中的一种或几种】、复合调味料、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅草、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种），经过卤制或炒制，冷却、包装，并在冷链条件下贮存、运输及销售的气调（氮气）包装动物水产制品菜肴。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》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。

河南骑仕精酿啤酒有限公司

QB