



411029S-2022



新乡市鸿亮食品有限公司企业标准

Q/XHLS 0002S-2022

# 熟制水产制品

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

新乡市鸿亮食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市鸿亮食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张龙。

H N

Q B

# 熟制水产制品

## 1 范围

本标准规定了熟制水产制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以冷冻鱼糜(鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠)为主要原料,添加食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、饮用水、猪肉、鸡肉、鱿鱼肉、蟹肉、白砂糖、食用盐、大豆油、大豆分离蛋白、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、葱粉中的几种)、芝麻油、蛋清粉、味精、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钙、 $\beta$ -胡萝卜素、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食用香精(麻辣味香精、烧烤味香精、卤味香精、孜然味香精、海鲜味香精中的一种或几种)中的几种进行调配、蒸煮定型、调味、真空包装、杀菌、冷却、包装加工而成的熟制水产制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 冷冻鱼糜应符合 SC/T 3701 和 GB 2733 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、葱粉)应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.6 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 猪肉、鸡肉应符合 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 鱿鱼肉、蟹肉应符合 GB 2733 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.19  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。

2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味
性 状	软固态，具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	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>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
多氯联苯 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 <sup>d</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

注1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注2: 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 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计;

d 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。

## 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 a 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

### 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

出厂检验项目包括: 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

本标准适用于以冷冻鱼糜(鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠)为主要原料,添加食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、饮用水、猪肉、鸡肉、鱿鱼肉、蟹肉、白砂糖、食用盐、大豆油、大豆分离蛋白、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、葱粉中的几种)、芝麻油、蛋清粉、味精、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钙、 $\beta$ -胡萝卜素、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食用香精(麻辣味香精、烧烤味香精、卤味香精、孜然味香精、海鲜味香精中的一种或几种)中的几种进行调配、蒸煮定型、调味、真空包装、杀菌、冷却、包装加工而成的熟制水产制品。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,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中类别为经烹调或油炸的水产品(食品分类号:09.04.02)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市鸿亮食品有限公司