



411229S-2022



信阳渔水湾水产品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2022

速冻水产制品

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

信阳渔水湾水产品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳渔水湾水产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘美善。

H N

Q B

速冻水产制品

1 范围

本标准规定了速冻水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜淡水鱼（青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲫鱼、鲤鱼、鳊鱼、鲈鱼中的一种）为原料，经预处理、清洗、包装、速冻、包装加工而成的非即食速冻水产制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 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
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 20	GB 5009.228
*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（以 Hg 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

注：该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2762 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、挥发性盐基氮。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜淡水鱼（青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲫鱼、鲤鱼、鳊鱼、鲈鱼中的一种）为原料，经预处理、清洗、包装、速冻、包装加工而成的非即食速冻水产制品。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 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》制订本企业标准，作为组织生产、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。

信阳渔水湾水产品有限公司

H N

Q B