



411464S-2022



安阳晟福堂食品有限公司企业标准

Q/ASS 0001S-2022

---

# 速冻调理水产制品

2022-05-31 发布

2022-05-31 实施

---

安阳晟福堂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳晟福堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李永光。

H N

Q B

# 速冻调理水产制品

## 1 范围

本标准规定了速冻调理水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用水产品[鳕鱼、八爪鱼、鱼柳、带鱼、黑鱼、罗非鱼、黄花鱼、墨鱼仔、扇贝、扇贝肉、章鱼、田螺肉、螺丝、花螺、小龙虾、虾仁(红、白、青)、巴沙鱼、鲫鱼、鲤鱼]中的一种为主要原料,经预处理、清洗、解冻或不解冻、绞制或不绞制、切制或不切制,添加青豆、玉米粒、花生仁(熟制或生制)、黑芝麻、白芝麻、胡萝卜丁、黑木耳、姜、辣椒、藤椒、鸡蛋清、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、生抽、鸡精调味料、红酒、料酒、蚝油、香辛料(蒜粉、胡椒粉、姜粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、迷迭香中的一种或几种)、奥尔良腌料(白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠)中的一种或几种,经腌制调理、脱水或不脱水、包装、速冻贮存加工而成的非即食速冻调理水产制品。

根据原料不同可分为不同产品。

## 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 可食用水产品应符合 GB 2733 的规定,扇贝、扇贝肉使用新鲜原料时,应活体加工。
- 2.1.3 青豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.4 玉米粒应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.5 花生仁、黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 胡萝卜丁应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.7 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋清应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 生抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.17 红酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.18 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 奥尔良腌料应符合 GB 31644 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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅其气味、以温开水漱口品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
滋味、气味	具有各产品固有的滋味、气味，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
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类制品） 0.5（其它产品）	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类制品）	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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 <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。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[鳕鱼、八爪鱼、鱼柳、带鱼、黑鱼、罗非鱼、黄花鱼、墨鱼仔、扇贝、扇贝肉、章鱼、田螺肉、螺丝、花螺、小龙虾、虾仁(红、白、青)、巴沙鱼、鲫鱼、鲤鱼]中的一种为主要原料,经预处理、清洗、解冻或不解冻、绞制或不绞制、切制或不切制,添加青豆、玉米粒、花生仁(熟制或生制)、黑芝麻、白芝麻、胡萝卜丁、黑木耳、姜、辣椒、藤椒、鸡蛋清、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、生抽、鸡精调味料、红酒、料酒、蚝油、香辛料(蒜粉、胡椒粉、姜粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、迷迭香中的一种或几种)、奥尔良腌料(白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠)中的一种或几种,经腌制调理、脱水或不脱水、包装、速冻贮存加工而成的非即食速冻调理水产制品。

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》的规定制订本企业标准,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。

安阳晟福堂食品有限公司

QB