



411561S-2022



鹤壁市御口福食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2022

# 熟制水产品

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

鹤壁市御口福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹤壁市御口福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李雪涵、程钰杰、娄靖、张明明、岳立敏、张二宁。

H N

Q B

# 熟制水产品

## 1 范围

本标准规定了熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻可食用【鱼、虾、螃蟹（活体加工）、泥鳅中的一种】为主要原料，经原料预处理、清洗、切段或不切段、腌制（食用盐、料酒、八角、辣椒、花椒、葱、姜、蒜中的多种）或不腌制、裹粉（食用玉米淀粉或小麦面粉）或不裹粉，经（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）油炸，加入或不加入麦芽糖浆、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料、味精、芝麻、辣椒粉、孜然粉、花椒、麻椒、藤椒、香辛料粉（姜、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、辣椒红、柑橘黄、天然胡萝卜素、山梨酸钾中的几种，经调味或不调味、冷却、包装加工而成的即食熟制水产品。

根据原辅料不同可分为：风味鱼（熟制水产品）、风味虾（熟制水产品）、风味螃蟹（熟制水产品）、风味泥鳅（熟制水产品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻可食用（鱼、虾、螃蟹、泥鳅）应符合 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB15203 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.17 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.18 花椒、麻椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。

- 2.1.19 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 八角、辣椒、花椒、葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 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	具有该产品应有的组织形态，无霉变，无虫蛀	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后以温水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味，无酸败味	
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)	≤ 16.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以As计)/(mg/kg)	0.1(以鱼为原料的产品)	GB 5009.11
	0.5(除以鱼为原料之外的产品)	
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
*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
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

山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
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；			
b 仅限添加山梨酸钾的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 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 样品的采样和处理按 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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、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【鱼、虾、螃蟹（活体加工）、泥鳅中的一种】为主要原料，经原料预处理、清洗、切段或不切段、腌制（食用盐、料酒、八角、辣椒、花椒、葱、姜、蒜中的多种）或不腌制、裹粉（食用玉米淀粉或小麦面粉）或不裹粉，经（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）油炸，加入或不加入麦芽糖浆、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料、味精、芝麻、辣椒粉、孜然粉、花椒、麻椒、藤椒、香辛料粉（姜、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、辣椒红、柑橘黄、天然胡萝卜素、山梨酸钾中的几种，经调味或不调味、冷却、包装加工而成的即食熟制水产品。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市御口福食品有限公司

QB