



411483S-2022



河南省嘎嘎鸭食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2022

熟卤水产品制品

2022-06-06 发布

2022-06-06 实施

河南省嘎嘎鸭食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省嘎嘎鸭食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和河南省嘎嘎鸭食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、梁克松。

H N

Q B

熟卤水产品制品

1 范围

本标准规定了熟卤水产品制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜(冻)可食用动物性水产品【鱼、虾、虾尾、蟹(活体加工)、蟹钳(活体加工)、鱿鱼、鱿鱼须、田螺、生蚝(活体加工)、鲍鱼】中的一种或几种为主要原料,添加生活饮用水、食用大豆油、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、黄酒、白酒、生姜、鲜线椒、鲜小米椒、蚝油、甜面酱、芝麻酱、芝麻油、花椒油、自制辣椒红油(食用大豆油、辣椒粉、香菜、胡萝卜、洋葱、大葱、八角、小茴香、桂皮、花椒)、鲜味宝复合调味料(味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠)、鲜味王复合调味料(味精、食用盐、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾)、辣鲜露复合调味料(水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、谷氨酸钠、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精)、老卤膏复合调味料(酵母抽提物、水、食用盐、黄豆酱、白砂糖、食用香精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠)、麦芽糖、白芷、橘皮、罗汉果、香辛料(孜然、辣椒、花椒、胡椒、砂仁、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、干姜、甘草、月桂叶、山奈、香豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、桂皮、小茴香、百里香、姜黄中的几种)、乙基麦芽酚、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的几种,经预处理、配料、卤制、冷却、分切或不分切、包装加工制成的即食熟卤水产品制品。

根据所用原料不同分为:卤鱼、卤虾、卤虾尾、卤蟹、卤蟹钳、卤鱿鱼、卤鱿鱼须、卤田螺、卤生蚝、卤鲍鱼、混合卤水产制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜(冻)可食用动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。

2.1.10 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.11 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.13 生姜、鲜线椒、鲜小米椒、香菜、胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.16 洋葱、大葱、孜然、辣椒、花椒、胡椒、砂仁、肉豆蔻、八角、高良姜、干姜、甘草、月桂叶、山奈、香豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、桂皮、小茴香、百里香、姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

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

2.1.19 花椒油、鲜味宝复合调味料、鲜味王复合调味料、辣鲜露复合调味料、老卤膏复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.20 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.21 白芷、陈皮（橘皮）、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.26 辣椒粉应符合 GB/T 23183 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	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，外表及内部均无肉眼可见异物	

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	≤ 0.8	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(以鱼为原料的产品)	GB 5009.11

		0.5 (除以鱼为原料之外的产品)	
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
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

注: *铅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 适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	5×10^4	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 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 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、菌落总数和大肠菌群。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（活体加工）、蟹钳（活体加工）、鱿鱼、鱿鱼须、田螺、生蚝（活体加工）、鲍鱼】中的一种为主要原料，添加生活饮用水、食用大豆油、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、黄酒、白酒、生姜、鲜线椒、鲜小米椒、蚝油、甜面酱、芝麻酱、芝麻油、花椒油、自制辣椒红油（食用大豆油、辣椒粉、香菜、胡萝卜、洋葱、大葱、八角、小茴香、桂皮、花椒）、鲜味宝复合调味料（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、鲜味王复合调味料（味精、食用盐、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、辣鲜露复合调味料（水、酿造酱油、食用盐、辣椒酱、谷氨酸钠、白砂糖、酿造食醋、辣椒油树脂、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、山梨酸钾、食用香精）、老卤膏复合调味料（酵母抽提物、水、食用盐、黄豆酱、白砂糖、食用香精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠）、麦芽糖、白芷、橘皮、罗汉果、香辛料（孜然、辣椒、花椒、胡椒、砂仁、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、干姜、甘草、月桂叶、山奈、香豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、桂皮、小茴香、百里香、姜黄中的几种）、乙基麦芽酚、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的几种，经预处理、配料、卤制、冷却、分切或不分切、包装加工制成的即食熟卤水产品制品。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》的要求制定了本企业标准，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。

河南省嘎嘎鸭食品有限公司