



412021S-2022



河南省亿家冰鲜食品有限公司企业标准

Q/HYBS 0006S-2022

速冻熟制动物性水产品

2022-07-24 发布

2022-07-24 实施

河南省亿家冰鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省亿家冰鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省亿家冰鲜食品有限公司、开封市食品药品检验所。

本标准主要起草人：周小娟、刘闪闪、赵玉泉、张蒙蒙。

H N

Q B

速冻熟制动物性水产品

1 范围

本标准规定了速冻熟制动物性水产品的分类、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)、虾尾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、生蚝、海螺、海贝、海参中的一种或几种】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、大蒜、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)、海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱、麦芽糖、香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、香豆蔻、肉豆蔻、月桂叶、砂仁、胡椒(白胡椒、黑胡椒)、甘草、高良姜、孜然、干姜、草果、百里香、姜黄、当归、山柰、荜拨中的一种或几种】、橘皮、小蓟、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉(桂圆)、决明子、肉桂、杏仁(甜、苦)、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花(贡菊)、紫苏、黑芝麻、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、罗汉果、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、熟制、冷却、分切或不分切、内包、速冻、外包加工制成的速冻熟制动物性水产品。

根据风味、原料不同可分为:麻辣水产品、蒜香水产品、香辣水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 和 GB 2719 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、大蒜、鲜线椒、鲜小米椒、香菜、胡萝卜、洋葱、大葱应清洁、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 香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、香豆蔻、肉豆蔻、月桂叶、砂仁、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、干姜、草果、百里香、姜黄、当归、山柰、荜拔】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、海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱应符合 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 橘皮、小蓟、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、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。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 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	具有本产品应有色泽	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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	≤	75.0	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 (仅适用于以鱼类为原料的产品)	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (以As计), mg/kg	以鱼类为主要原料的产品 除外	≤ 0.5	GB 5009.11
	以鱼类为主要原料的产品	≤ 0.1	
铬(以Cr计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^d , g/kg	≤	1.0	GB 5009.277
山梨酸钾(以山梨酸计) ^d , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>^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;</p> <p>^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;</p> <p>^c多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180总和计。</p> <p>^d仅适用于该食品添加剂的产品检验。</p> <p>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。</p>			

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	1	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

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

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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；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、水分、食用盐、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）、虾尾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、生蚝、海螺、海贝、海参中的一种或几种】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、大蒜、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）、海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱、麦芽糖、香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、香豆蔻、肉豆蔻、月桂叶、砂仁、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、干姜、草果、百里香、姜黄、当归、山柰、荜拨中的一种或几种】、橘皮、小蓟、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、罗汉果、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、熟制、冷却、分切或不分切、内包、速冻、外包加工制成的速冻熟制动物性水产品。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》等标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。