



412048S-2022



潢川县峰味祝记食品加工坊企业标准

Q/HFZS 0002S-2022

# 熟制动物性水产制品

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

潢川县峰味祝记食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由潢川县峰味祝记食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：祝长红。

H N

Q B

# 熟卤动物性水产制品

## 1 范围

本标准规定了熟卤动物性水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻（可食用鱼、可食用虾、八爪鱼、潢川甲鱼、鲍鱼）中的一种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，加入高汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种，生姜，熬煮）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、香辛料[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、山楂、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的多种，经配料、卤制、灭菌、包装等工艺加工而成的可直接食用的熟卤动物性水产制品。

根据原辅料的不同分为不同品种。

## 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鲜、冻（可食用鱼、可食用虾、八爪鱼、潢川甲鱼、鲍鱼）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3鸡、猪骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4植物油（大豆油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.7干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.10乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.11山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	取样品适量，将样品倒入洁净的白色瓷

色 泽	具有各产品应有的色泽	盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 <sup>a</sup> （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 <sup>b</sup> （以As计），mg/kg	0.1（可食用鱼、八爪鱼） 0.5（其他）	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（可食用鱼、八爪鱼）	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 <sup>c</sup> ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.191
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
山梨酸钾 <sup>d</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>d</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
<sup>a</sup> 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；		
<sup>b</sup> 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；		
<sup>c</sup> 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计；		
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 中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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
<sup>a</sup> 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应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

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，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。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、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、可食用虾、八爪鱼、潢川甲鱼、鲍鱼）中的一种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，加入高汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种，生姜，熬煮）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、香辛料[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、山楂、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的多种，经配料、卤制、灭菌、包装等工艺加工而成的可直接食用的熟卤动物性水产制品。

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 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。

潢川县峰味祝记食品加工坊

QB