



411816S-2022



固始县圣时和食品有限公司企业标准

Q/GSS 0008S-2022

速冻调制水产制品

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

固始县圣时和食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始县圣时和食品有限公司提出。

本标准由河南省固始县农业农村局、固始县圣时和食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张鹤立、霍振业、涂旭林。

本标准替代 Q/GSS 0008S-2022（411237S-2022）。

H N

Q B

速冻调制水产制品

1 范围

本标准规定了速冻调制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（鲤鱼、草鱼、青鱼、黄鱼、清江鱼、鲈鱼、鲫鱼、鲢鱼、八爪鱼、鳙鱼、鳊鱼、鲳鱼、武昌鱼、巴沙鱼、带鱼、三文鱼、鲑鱼、罗非鱼、马鲛鱼、石斑鱼、鲍鱼、鱿鱼、甲鱼、花甲、花螺、田螺、生蚝、蛤蜊、牡蛎、扇贝、整虾、虾肉、虾尾、蟹钳、泥鳅、牛蛙、蛭子）中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、清洗、腌制、煮制，加入卤水[水为原料，加入食用盐、大豆油或菜籽油、酿造酱油、蚝油、味精、白砂糖、辣椒、姜、蒜、洋葱、花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒中的一种或几种）、香辛料（八角、桂皮、月桂叶、小茴香、高良姜、草果、甘草、山奈、砂仁、肉豆蔻、香茅、姜、丁香、草果、当归、山楂、胡椒）、白芷、栀子、陈皮中的几种]，加入柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、六偏磷酸钠、乳酸钠、冰乙酸、乳酸、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、黄原胶、麦芽糊精、淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用香精（藤椒香精、麻椒香精、麻辣香精、香辛料味香精、卤肉香精、五香香精、鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种]，添加（或不添加）黄瓜、竹笋、花菜、鲜椒、豆芽、毛豆、玉米中的一种或几种，经卤制、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻调制水产制品。

根据原料不同可分为：单一产品、混合型产品。

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 鲜、冻可食用动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.7 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 姜、蒜、洋葱、花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒）、白芷、栀子、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 甘油应符合 GB 29950 的规定。

- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 玉米淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 黄瓜、竹笋、花菜、鲜椒、豆芽、毛豆、玉米应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味、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
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 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类为原料产品）	GB 5009.15
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类为原料产品） 0.5（其它）	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123

多氯联苯 ^c , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^d , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^d (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<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 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计;</p> <p>^d适用于添加相应食品添加剂的产品。</p>			

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

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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, 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、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（鲤鱼、草鱼、青鱼、黄鱼、清江鱼、鲈鱼、鲫鱼、鲢鱼、八爪鱼、鳗鱼、鳙鱼、武昌鱼、巴沙鱼、带鱼、三文鱼、鲑鱼、罗非鱼、马鲛鱼、石斑鱼、鲍鱼、鱿鱼、甲鱼、花甲、花螺、田螺、生蚝、蛤蜊、牡蛎、扇贝、整虾、虾肉、虾尾、蟹钳、泥鳅、牛蛙、蛭子）中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、清洗、腌制、煮制，加入卤水[水为原料，加入食用盐、大豆油或菜籽油、酿造酱油、蚝油、味精、白砂糖、辣椒、姜、蒜、洋葱、花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒中的一种或几种）、香辛料（八角、桂皮、月桂叶、小茴香、高良姜、草果、甘草、山奈、砂仁、肉豆蔻、香茅、姜、丁香、草果、当归、山楂、胡椒）、白芷、栀子、陈皮中的几种]，加入柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、六偏磷酸钠、乳酸钠、冰乙酸、乳酸、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、黄原胶、麦芽糊精、淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用香精（藤椒香精、麻椒香精、麻辣香精、香辛料味香精、卤肉香精、五香香精、鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种]，添加（或不添加）黄瓜、竹笋、花菜、鲜椒、豆芽、毛豆、玉米中的一种或几种，经卤制、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻调制水产制品。

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。

本产品 in GB 2760 中的类别为 09.03 预制水产品（半成品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县圣时和食品有限公司