



411824S-2022



焦作市轩成餐饮配送有限公司企业标准

Q/JXC 0002S-2022

预制菜肴（水产制品）

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

焦作市轩成餐饮配送有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市轩成餐饮配送有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邹绵军。

H N

Q B

预制菜肴（水产制品）

1 范围

本标准规定了预制菜肴（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水产品（鱿鱼、带鱼、鲤鱼、扒皮鱼、黄花鱼、甲鱼、蟹、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、去皮或不去皮、分割或切分、煮制或不煮制、整形或不整形，添加或不添加梅干菜、食用盐、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、腐乳、调味料酒、鸡精调味料、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋粉、海鲜酱、黄豆酱、辣椒酱、豆腐乳、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、辣椒、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅草、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、炸（炒）制或不炸（炒）制，添加或不添加汤料（以鸡肉、猪骨为原料，加入生活饮用水、葱、姜、白砂糖、料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油熬制而成），经过混合调配、腌制或不腌制、蒸煮或不蒸煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、包装、速冻的预制菜肴（水产制品）。

根据添加原辅料不同，可分为红烧鱼、麻辣黄盖小甲鱼、干炸带鱼、麻辣虾、劲辣虾尾、爆鱿鱼、山椒螺肉、炒鲍鱼、卤生蚝、香辣蟹、鱼类预制菜肴、虾类预制菜肴、贝类预制菜肴、海蜇类预制菜肴、蟹类预制菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水产品应符合 GB 2733 的规定
- 2.1.2 梅干菜应清洁卫生、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.15 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.17 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。

2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.20 豆腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2718 的规定。

2.1.21 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.22 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.23 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.24 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.25 汤料应符合 GB 31644 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	具有该品种应有的性状	称取混合后样品 10g 于白瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg （仅适用于以鱼类制品为原料的产品）	≤ 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	以鱼类制品为原料的产品	GB 5009.11
	其它产品	
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.191

N-二甲基亚硝胺, mg/kg	≤	2.0	GB 5009.26
^d 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
^d 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^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;			
^b 可先测定总砷, 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;			
^c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计;			
^d 仅适用于油炸工艺的产品。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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

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 其它要求

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、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水产品（鱿鱼、带鱼、鲤鱼、扒皮鱼、黄花鱼、甲鱼、蟹、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、去皮或不去皮、分割或切分、煮制或不煮制、整形或不整形，添加或不添加梅干菜、食用盐、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、腐乳、调味料酒、鸡精调味料、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋粉、海鲜酱、黄豆酱、辣椒酱、豆腐乳、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、辣椒、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅草、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、炸（炒）制或不炸（炒）制，添加或不添加汤料（以鸡肉、猪骨为原料，加入生活饮用水、葱、姜、白砂糖、料酒、食用盐、味精、鸡精调味料、酿造酱油熬制而成），经过混合调配、腌制或不腌制、蒸煮或不蒸煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、包装、速冻的预制菜肴（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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市轩成餐饮配送有限公司