



412183S-2022



滑县宏益食品罐头有限责任公司企业标准

Q/HHSG 0004S-2022

风味水产制品

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

滑县宏益食品罐头有限责任公司 发布

前 言

本标准由滑县宏益食品罐头有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘兴光。

H N

Q B

风味水产制品

1 范围

本标准规定了风味水产制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻仿蟹排或棒【以鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）为主要原料，以水、猪肉、鸡肉、淀粉、鱿鱼肉、食品添加剂（醋酸酯淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钙、辣椒红、 β -胡萝卜素）、植物油、大豆分离蛋白、蒜头、芝麻油、蛋清粉、葱酥（红葱头、淀粉、植物油）、白砂糖、食用盐、味精、食用香精中的几种为辅料】为主要原料，经解冻，加入生活饮用水、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用盐、酱油、鸡精、味精、辣椒、白芷、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮、肉豆蔻）、黑鸭风味料【鸡肉抽提物、酵母提取物、大豆水解蛋白、食盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精】、黑牛膏【牛肉抽提物、酵母提取物、大豆水解蛋白、水、食盐、味精、白砂糖、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精、酱油、脱氢乙酸钠】、香辣膏【水、鸡肉抽提物、食用盐、麦芽糊精、味精、白砂糖、大豆水解蛋白、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、鸡油、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、脱氢乙酸钠】、山梨酸钾、双乙酸钠，经配料、混合、卤制或不卤制、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的可直接食用的熟制风味水产制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 冷冻仿蟹排或棒应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。
- 2.1.12 香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 黑鸭风味料、黑牛膏、香辣膏应符合的 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 双乙酸钠应符合 GB 25538 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	具有产品应有的性状	取样品一份，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，鲜香适口，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	≤ 20.0	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
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
<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>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	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：*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以冷冻仿蟹排或棒【以鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）为主要原料，以水、猪肉、鸡肉、淀粉、鱿鱼肉、食品添加剂（醋酸酯淀粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钙、辣椒红、β-胡萝卜素）、植物油、大豆分离蛋白、蒜头、芝麻油、蛋清粉、葱酥（红葱头、淀粉、植物油）、白砂糖、食用盐、味精、食用香精中的几种为辅料】为主要原料，经解冻，加入生活饮用水、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用盐、酱油、鸡精、味精、辣椒、白芷、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮、肉豆蔻）、黑鸭风味料【鸡肉抽提物、酵母抽取物、大豆水解蛋白、食盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精】、黑牛膏【牛肉抽提物、酵母抽取物、大豆水解蛋白、水、食盐、味精、白砂糖、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精、酱油、脱氢乙酸钠】、香辣膏【水、鸡肉抽提物、食用盐、麦芽糊精、味精、白砂糖、大豆水解蛋白、香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮）、鸡油、羟丙基二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、脱氢乙酸钠】、山梨酸钾、双乙酸钠，经配料、混合、卤制或不卤制、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的可直接食用的熟制风味水产制品。

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》制订本企业标准，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。

滑县宏益食品罐头有限责任公司