



412750S-2022



范县福沃德水产加工有限公司企业标准

Q/FFS 0001S-2022

冷冻调理水产品

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

范县福沃德水产加工有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由范县福沃德水产加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：段传波、王梦菡、韩哲慧、魏然、郭姣艳。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/FFS 0001S-2021(备案号：410886S-2021)。

H N

Q B

冷冻调理水产品

1 范围

本标准规定了冷冻调理水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)【鳕鱼、带鱼、鲅鱼、竹荚鱼、鱿鱼、三文鱼、金枪鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳗鱼、石斑鱼、黄花鱼、红娘鱼、可食用虾中的一种,鱼类经修整(去头、去刺、去鳞)】、鲜冻贝类(花蛤、生蚝、扇贝、香螺、鲍鱼、蛭子、海瓜子中的一种)、海螃蟹、海参为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、切段或切片,添加水、食用盐、味精、白砂糖、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉中的几种,添加瓜尔胶、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠,经配料、腌制、使用玉米淀粉、小麦粉、小麦淀粉进行挂浆,然后在产品表面均匀包裹面包糠或不包裹面包糠、使用大豆油预炸、冷冻、包装加工而成的冷冻调理水产品(非即食)。

根据原料不同,产品可分为不同的类别。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜(冻)(鳕鱼、带鱼、鲅鱼、竹荚鱼、鱿鱼、三文鱼、金枪鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳗鱼、石斑鱼、黄花鱼、红娘鱼、虾)、鲜冻贝类(花蛤、生蚝、扇贝、香螺、鲍鱼、蛭子、海瓜子)、海螃蟹、海参应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 洋葱粉、大蒜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 面包糠应符合 Q/HQX 0001S 的规定,见附录 A。

2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.14 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.16 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 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	从样品抽取 500g, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口, 熟制后品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋味	具有该产品应有的香味、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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30.0	GB 5009.228
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (鱼类制品)	GB 5009.11
	≤ 0.5 (鱼类制品除外)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 1.2 (金枪鱼制品)	GB 5009.17
	≤ 1.0 (除金枪鱼制品外其他肉食性鱼类制品)	
	≤ 0.5 (肉食性鱼类制品除外)	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.256
组胺, mg/100g	≤ 40.0 ^a	GB 5009.208
	≤ 20.0 (其他)	
^b 麻痹性贝类毒素 (PSP), MU/g	≤ 4.0	GB 5009.213
^b 腹泻性贝类毒素 (DSP), MU/g	≤ 0.05	GB 5009.212
多氯联苯, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.190
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
1、a 仅适用于竹荚鱼、金枪鱼、秋刀鱼及青皮红肉海水鱼制成的产品;		
2、b 仅适用于贝类产品。		

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 29401 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，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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、挥发性盐基氮。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B



410222S-2021



淮阳县秋欣面粉有限公司企业标准

Q/HQX 0001S-2021

面包糠

2021-01-26 发布

2021-01-26 实施

淮阳县秋欣面粉有限公司 发布

前 言

本标准由淮阳县秋欣面粉有限公司提出。

本标准起草单位：淮阳县秋欣面粉有限公司。

本标准主要起草人：史鑫。

H N

Q B

面包糠

1 范围

本标准规定了面包糠要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉为主要原料，添加饮用水、大豆油、食用盐、碳酸钙、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬黄、日落黄为辅料，经配料、和面、膨化、切割、粉碎、包装工艺加工制成的非即食面包糠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.2 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	粉末或颗粒状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，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	淡黄色至黄色	
气、滋味	具有面包糠特有的香气与滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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/(%)	≤ 7	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

Q/HQX 0001S-2021

*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
柠檬黄/(g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄/(g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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。			

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3的平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/g)	≤	150			GB 4789.15
注：a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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

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的规定。

2.6 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。

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、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉为主要原料，添加饮用水、大豆油、食用盐、碳酸钙、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬黄、日落黄为辅料，经配料、和面、膨化、切割、粉碎、包装工艺加工制成的非即食面包糠。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。

淮阳县秋欣面粉有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)【鳕鱼、带鱼、鲮鱼、竹荚鱼、鱿鱼、三文鱼、金枪鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳗鱼、石斑鱼、黄花鱼、红娘鱼、可食用虾中的一种，鱼类经修整（去头、去刺、去鳞）】、鲜冻贝类（花蛤、生蚝、扇贝、香螺、鲍鱼、蛏子、海瓜子中的一种）、海螃蟹、海参为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、切段或切片，添加水、食用盐、味精、白砂糖、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉中的几种，添加瓜尔胶、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠，经配料、腌制、使用玉米淀粉、小麦粉、小麦淀粉进行挂浆，然后在产品表面均匀包裹面包糠或不包裹面包糠、使用大豆油预炸、冷冻、包装加工而成的冷冻调理水产品（非即食）。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，参照相关要求制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查依据。

该产品在 GB 2760 中的类别属于 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。

范县福沃德水产加工有限公司

QB