



412484 S-2022



洛阳天佑春都食品有限公司企业标准

Q/LTS 0008S-2022

# 熟制水产制品

2022-09-05 发布

2022-09-05 实施

洛阳天佑春都食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳天佑春都食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙靖昕、孙志恒、武国庆、孙翠霞、郭永英、杨照铤。

H N

Q B

# 熟制水产制品

## 1 范围

本标准规定了熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以水产品【可食用鱼、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、八爪鱼（章鱼）、甲鱼、螃蟹、扇贝、可食用海螺、海参、牛蛙】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、白芷、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、鸡精、鱼露、白酒、调味料酒、味精、芝麻、黄豆酱、海鲜酱、蚝油、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、辣椒红、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香精（海鲜味香精、香辛型香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠溶液、茶黄素、茶多酚、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、修整、配料、熟制（油炸或蒸煮或卤制）、冷却、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的可直接食用的熟制水产品制品。

根据所用原料不同，产品分类为油炸水产品制品、蒸制水产品制品、卤制水产品制品、风味熟制水产品制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 大葱、生姜、蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.13 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.15味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.175'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.20蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.25菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.26排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.27海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.28琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.32乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35乳酸钠溶液应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.36茶黄素应符合国家卫健委 2016 第 8 号《关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告》的规定。
- 2.1.37茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.38乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40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	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	水漱口，品其滋味
-----	-----------	----------

### 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
<sup>a</sup> 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
<sup>b</sup> 甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
<sup>c</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
<sup>d</sup> 多氯联苯, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
<sup>e</sup> 茶多酚 (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.3	SN/T 3848
<sup>e</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>e</sup> 双乙酸钠, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
<p>注1: a仅适用于采用油炸工艺的产品;</p> <p>b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>c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>d多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。</p> <p>e仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。</p> <p>注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</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 <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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 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，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、大肠菌群、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用以水产品【可食用鱼、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、八爪鱼（章鱼）、甲鱼、螃蟹、扇贝、可食用海螺、海参、牛蛙】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、白芷、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、鸡精、鱼露、白酒、调味料酒、味精、芝麻、黄豆酱、海鲜酱、蚝油、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、辣椒红、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香精（海鲜味香精、香辛型香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠溶液、茶黄素、茶多酚、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、修整、配料、熟制（油炸或蒸煮或卤制）、冷却、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的可直接食用的熟制水产品制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳天佑春都食品有限公司

QB