



413306S-2023



汤阴启行食品有限公司企业标准

Q/TQX 0001S-2023

速冻鱼糜、虾糜类制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

汤阴启行食品有限公司 发布

前 言

本标准由汤阴启行食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯奇斌。

H N

Q B

速冻鱼糜、虾糜类制品

1 范围

本标准规定了速冻鱼糜、虾糜类制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鱼泥、虾仁中的一种为主要原料，添加猪肥膘、鸡肉、胡萝卜、马蹄、玉米粒、食用盐、白砂糖、味精、胡椒粉、生姜粉、大蒜粉、大豆油、高弹素复配食品添加剂[焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠](仅适用于鱼糜制品)、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠（仅适用于鱼糜制品）、焦磷酸钠（仅适用于鱼糜制品）、六偏磷酸钠（仅适用于鱼糜制品）、食品用香精中的一种或几种，经前处理、斩切、配料、搅拌、成型、速冻、包装加工制成的非即食速冻鱼糜、虾糜类制品。

根据所添加的原辅料不同，分为：速冻鱼糜类制品、速冻虾糜类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）鱼泥、虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 猪肥膘、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 胡椒粉、生姜粉、大蒜粉符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 胡萝卜、玉米粒、马蹄应新鲜，无变质、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 高弹素复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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
色泽	具有该产品应有的色泽	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	用温开水漱口，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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1(以鱼泥为主要原料)	GB 5009.15
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1(以鱼泥为主要原料)	GB 5009.11
	≤ 0.5(以虾仁为主要原料)	
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 1.0(以肉食性鱼类鱼泥为主要原料)	GB 5009.17
	≤ 0.5（以非肉食性鱼类鱼泥为主要原料）	
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 ^a ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.190
磷酸盐（以磷酸根计） ^b ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 30	GB 5009.228

注1：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

注2：a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。

注3：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。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）鱼泥、虾仁中的一种为主要原料，添加猪肥膘、鸡肉、胡萝卜、马蹄、玉米粒、食用盐、白砂糖、味精、胡椒粉、生姜粉、大蒜粉、大豆油、高弹素复配食品添加剂[焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠](仅适用于鱼糜制品)、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠（仅适用于鱼糜制品）、焦磷酸钠（仅适用于鱼糜制品）、六偏磷酸钠（仅适用于鱼糜制品）、食品用香精中的一种或几种，经前处理、斩切、配料、搅拌、成型、速冻、包装加工制成的非即食速冻鱼糜、虾糜类制品。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 SB/T 10379《速冻调制食品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汤阴启行食品有限公司