



413156S-2023



信阳西亚美味大厨房有限公司企业标准

Q/XYM 0004S-2023

方便菜肴（水产制品）

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

信阳西亚美味大厨房有限公司 发布

前 言

本标准由信阳西亚美味大厨房有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯帅武、王勇、代洪建、张东、刘国庆、李佩云、李弘飞。

H N

Q B

方便菜肴（水产制品）

1 范围

本标准规定了方便菜肴（水产制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用水产品（淡水鱼、鱿鱼、鳊鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、虾仁、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参、八爪鱼、皮皮虾、蟹钳、花螺、扇贝肉、墨鱼仔、白螺、鲍螺）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、辣鲜露调味料、鲜麻辣鲜露调味料、味精、花椒油、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、白砂糖、鸡精调味料、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）中的几种，经预处理（清洗、切块、打馅中的一种或几种）、调配或不调配、搅拌或不搅拌、成型或不成型、熟制【水煮或油炸（大豆油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种）】、冷却（控水或沥油）、搅拌或不搅拌、内包、外包加工而成的方便菜肴（水产制品）。

根据原辅料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 可食用（淡水鱼、鱿鱼、鳊鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、虾仁、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参、八爪鱼、皮皮虾、蟹钳、花螺、扇贝肉、墨鱼仔、白螺、鲍螺）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 辣鲜露调味料、鲜麻辣鲜露调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 花椒油应符合 GB/T 22479 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.9 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.12 香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 大豆油、棕榈油、玉米油、花生油应符合 GB 2716 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	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
固形物，g/100g	≥ 80.0	GB/T 10786
铅（以 Pb 计） ^a ,mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（其他产品） 0.1（以鱼类为原料的产品）	GB 5009.11
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
酸价 ^d （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^d （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*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 可先测定其总砷，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 仅适用于有油炸工艺的产品。		

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	5×10^4	10^5	GB 4789.4
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：^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

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

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

编制说明

本标准适用于以可食用水产品（淡水鱼、鱿鱼、鳢鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、虾仁、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参、八爪鱼、皮皮虾、蟹钳、花螺、扇贝肉、墨鱼仔、白螺、鲍螺）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、辣鲜露调味料、鲜麻辣鲜露调味料、味精、花椒油、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、白砂糖、鸡精调味料、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）中的几种，经预处理（清洗、切块、打馅中的一种或几种）、调配或不调配、搅拌或不搅拌、成型或不成型、熟制【水煮或油炸（大豆油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种）】、冷却（控水或沥油）、搅拌或不搅拌、内包、外包加工而成的方便菜肴（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，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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

信阳西亚美味大厨房有限公司

QB