



413537S-2023



汤阴县三园食品有限责任公司企业标准

Q/TSS 0001S-2023

速冻调理鱼制品

2023-11-10 发布

2023-11-10 实施

汤阴县三园食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由汤阴县三园食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕燕娜。

H N
Q B

速冻调理鱼制品

1 范围

本标准规定了速冻调理鱼制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）可食用鱼（红斑鱼、黄花鱼、河鲢鱼、秋刀鱼、鲫鱼、鲤鱼、草鱼中的一种）为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分拣或不分拣，添加食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、芝麻香油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、酱油、白砂糖、味精、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、香辛料或料粉【辣椒、桔茗（孜然）、大蒜、洋葱、姜、花椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、芫荽、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂、香豆蔻、土茴香、圆叶当归、桂皮、丁香中的一种或几种】中的一种或多种，加入或不加入水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、食品用增味剂（乙基麦芽酚）、食品用香精中的一种或多种，经配料、调理、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、穿串或不穿串、成型、油炸（定型）或不油炸、速冻、包装加工而成的非即食速冻调理鱼制品。

根据原料不同可分为：速冻调理红斑鱼制品、速冻调理黄花鱼制品、速冻调理河鲢鱼制品、速冻调理秋刀鱼制品、速冻调理鲫鱼制品、速冻调理鲤鱼制品、速冻调理草鱼制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）可食用动物性水产品鱼（红斑鱼、黄花鱼、河鲢鱼、秋刀鱼、鲫鱼、鲤鱼、草鱼）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721和GB/T 5461 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.11 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。

2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。

2.1.13 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。

2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.15 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 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	从取适量试样，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、组织结构、杂质，按产品标签或包装上标明的食用方法嗅闻和品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
组织结构	具有该产品应有的组织结构	
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	

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
无机砷(以As计) ^a , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
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
甲基汞(以Hg计) ^b , mg/kg	0.5 (适用于以鲫鱼、鲤鱼、草鱼为主要原料的速冻调理制品)	GB 5009.17
	1.0 (适用于以红斑鱼、黄花鱼、河鲈鱼、秋刀鱼为主要原料的速冻调理制品)	
多氯联苯 ^c , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.190
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计) ^d , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

- a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。
- b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定。
- c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。
- d 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

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

食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）可食用鱼（红斑鱼、黄花鱼、河鲢鱼、秋刀鱼、鲫鱼、鲤鱼、草鱼中的一种）为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分拣或不分拣，添加食用盐、食用植物油（大豆油、棕榈油、芝麻香油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、酱油、白砂糖、味精、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、香辛料或料粉【辣椒、桔茗（孜然）、大蒜、洋葱、姜、花椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、芫荽、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂、香豆蔻、土茴香、圆叶当归、桂皮、丁香中的一种或几种】中的一种或多种，加入或不加入水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、食品用增味剂（乙基麦芽酚）、食品用香精中的一种或多种，经配料、调理、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、穿串或不穿串、成型、油炸（定型）或不油炸、速冻、包装加工而成的非即食速冻调理鱼制品。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。

本产品 in GB 2760 中类别为：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。

汤阴县三园食品有限责任公司