



413530 S-2023



温县泷之味食品有限公司企业标准

Q/LZW 0008S-2023

熟制水产品

2023-11-10 发布

2023-11-10 实施

温县泷之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县洸之味食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：赵红兵。

H N
Q B

速冻熟制水产品

1 范围

本标准规定了速冻熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）可食用水产品（鱼、虾、蟹、蚝、贝类、海参、鱿鱼、鲍鱼、扇贝、泥鳅中的一种）为主要原料，经预处理，添加生活饮用水、食用盐、香辛料（姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种）、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、花生油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、高温熬制的浆液（麦芽糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素为原料，混合熬制而成）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、食品用香精中的几种后腌制或不腌制、裹浆或不裹浆、熟制（煮制、炸制、蒸制、炒制、卤制中的一种或几种）、拌料（八角、麻椒、胡椒、花椒、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料中的一种或几种）或不拌料、穿串或不穿串、包装、速冻、装箱、冷冻库内冷冻储存的速冻熟制水产品。

根据添加原料不同可分为：速冻熟制鱼类、速冻熟制虾类、速冻熟制贝类、速冻熟制蟹类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水产动物应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.17 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	从样品抽取 1 盒，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
食用盐（以NaCl计），g/100g		≤ 8.0	GB 5009.44
无机砷（以As计），mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	鱼类制品除外	≤ 0.8	GB 5009.12
	鱼类制品	≤ 0.4	
镉（以Cd计），mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg		≤ 1.0	GB 5009.123
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg		≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a ，g/kg		≤ 1.0	GB 5009.277
多氯联苯 ^b ，μg/kg		≤ 20.0	GB 5009.190
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g		≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227
注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 注2：a指标仅适用于使用该添加剂的产品。 注3：b以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180总和计。 注4：c指标仅适用于油炸产品。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 20941 和 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；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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡腿软骨、鸡胸软骨、牛肉、鸡肉、鸡皮、猪肉、五花肉、猪排骨、带肉羊脊骨、羊棒骨、牛大骨、牛棒骨中的一种或几种为原料，经解冻清洗、分切或不分切，辅以或不辅于食用盐、细黑胡椒粉、鸡精、味精中的一种或几种腌制或不腌制、穿串或不穿串、包装、速冻、装箱、冷冻库内冷冻储存的非即食速冻肉制品。

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》要求，制订了本企业标准，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。

温县泷之味食品有限公司