



413894S-2023



河南安井食品有限公司企业标准

Q/HNAJ 0010S-2023

# 速冻预制水产制品

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南安井食品有限公司 发布

## 前 言

本标准受安井食品集团股份有限公司委托，由河南安井食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王俊坤、宁梦茹、吴环宇、关睿、常刚、江猛。

标准适用企业名称及地址：

名称：安井食品集团股份有限公司，地址：福建省厦门市海沧区新阳路 2508 号和霞美路 18 号；

名称：泰州安井食品有限公司，地址：江苏省泰州市兴化市经济开发区兴安路 1 号；

名称：辽宁安井食品有限公司，地址：辽宁省鞍山市台安县农业高新技术产业开发区六纬路 1 号；

名称：四川安井食品有限公司，地址：四川省资阳市雁江区城东新区医药食品产业园加多宝大道 12 号；

名称：河南安井食品有限公司，地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 10 号；

名称：湖北安井食品有限公司，地址：湖北省潜江市杨市办事处奥体路 1 号。

名称：广东安井食品有限公司，地址：广东省佛山市三水区西南街道金淼路 4 号。

名称：山东安井食品有限公司，地址：山东省德州市乐陵市星光大道 519 号

# 速冻预制水产制品

## 1 范围

本标准规定了速冻预制水产制品的术语和定义、要求以及检验方法、检测规则等要求。

本标准适用于以可食用鲜、冻动物性水产品（虾肉、蟹肉、蟹黄、贝肉、鱼肉、海参、鱼籽中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加鲜、冻畜禽产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种），经预处理或不预处理，添加或不添加植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用油脂制品（起酥油、稀奶油中的一种或全部）、食用盐、味精、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、酱油、蚝油、黄酒、料酒、白酒、食用葡萄糖、魔芋粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、葫芦条、芹菜、胡萝卜、玉米、荸荠、藕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、香菇、葱酥、蒜酥、膨化豆制品、酵母抽提物、乳糖、海藻糖、咸鸭蛋黄、干酪、再制干酪、干酪制品（巴马奶酪、切达奶酪、马苏里拉芝士、切达芝士、布里奶酪、切尔达奶酪、马斯卡邦尼奶酪、高达奶酪、白霉奶酪、菲达奶酪、蓝纹芝士、酪梨奶酪、帕玛森奶酪、帕尔马奶酪、莫扎雷拉奶酪、乳清奶酪中的一种或几种）、水中的一种或几种，加入或不加入水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、食品用着色剂（ $\beta$ -胡萝卜素）、食品用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、烤（炖）肉风味香精、果蔬风味香精、麻（香）辣风味香精、焦糖风味香精、辛香风味香精、甜味香精、咸味香精、糖香香精、鱼味香精、蟹风味香精、虾风味香精、贝类风味香精的一种或几种]、香辛料和香辛料调味品（姜、大蒜、洋葱、芫荽、大葱、小葱、辣椒、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、陈皮粉、丁香粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉中的一种或几种）中的一种或几种，经擂溃或斩拌、成型、定型、速冻、包装工艺加工制成的非即食速冻预制水产制品。本品为半成品，需要二次加工食用。

## 2 定义

下列定义适用于本标准。

### 2.1 速冻预制水产制品

以鲜、冻动物性水产品为主要原料，添加或不添加鲜、冻畜禽产品，经预处理或不预处理，添加或不添加辅料、食品添加剂，经擂溃、斩拌、成型、定型、速冻、包装中一种或多种加工工艺制成的非即食速冻预制水产制品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻动物性水产品应符合GB 2733的规定
- 3.1.2 鲜（冻）畜、禽产品应符合GB 2707的规定。
- 3.1.3 植物油应符合GB 2716的规定。
- 3.1.4 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 3.1.5 食用油脂制品应符合GB 15196的规定。

- 3.1.6 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 3.1.7 稀奶油应符合 GB/T 19646 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.11 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB 20882.4 的规定。
- 3.1.12 麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB 20883 的规定。
- 3.1.13 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.14 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 3.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.17 白酒应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.18 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.19 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 3.1.20 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 3.1.21 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.22 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.24 姜、大蒜、洋葱、芹菜、茺荑、大葱、小葱、胡萝卜、玉米、荸荠、藕应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂及霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.25 葫芦条应符合 SN/T0634 的规定。
- 3.1.26 香菇应符合 GB/T 38581、GB2762 和 GB2763 的规定。
- 3.1.27 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.28 谷朊粉应符合 GB 20371 和 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.29 葱酥、蒜酥应符合 QB 2076-95 的规定。
- 3.1.30 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 3.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.32 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.33 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.34 鱼籽应符合 GB 2733 和 GB 10136 的规定。
- 3.1.35 咸鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.36 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.37 再制干酪和干酪制品应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

3.1.39 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.40 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

3.1.41  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

3.1.42 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.44 香辛料和香辛料调味品应符合 GB/T 20903、GB/T 15691、GB/T12729.1 和 T/ZZFSA 005 的规定。

### 3.2 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
形 态	具有该产品应有的形态	取适量产品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、组织结构和有无杂质情况。按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅闻和品尝，检查其滋味、气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
组织结构	具有该产品应有的组织结构	
滋味、气味	具有该产品应有的滋气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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 (鱼类制品)	GB 5009.12
	0.9 (其他)	
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (鱼类制品)	GB 5009.11
	0.5 (其他)	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, $\mu$ g/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 <sup>c</sup> , $\mu$ g/kg	≤ 20	GB 5009.190
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
磷酸盐 <sup>d</sup> (以 $PO_4^{3-}$ 计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.256
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>d</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 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。

b 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。

c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

d 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 31646、GB 20941 和 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

## 4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、挥发性盐基氮。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以可食用鲜、冻动物性水产品（虾肉、蟹肉、蟹黄、贝肉、鱼肉、海参、鱼籽中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加鲜、冻畜禽产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种），经预处理或不预处理，添加或不添加植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用油脂制品（起酥油、稀奶油中的一种或全部）、食用盐、味精、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、酱油、蚝油、黄酒、料酒、白酒、食用葡萄糖、魔芋粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、葫芦条、芹菜、胡萝卜、玉米、荸荠、藕、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、香菇、葱酥、蒜酥、膨化豆制品、酵母抽提物、乳糖、海藻糖、咸鸭蛋黄、干酪、再制干酪、干酪制品（巴马奶酪、切达奶酪、马苏里拉芝士、切达芝士、布里奶酪、切尔达奶酪、马斯卡邦尼奶酪、高达奶酪、白霉奶酪、菲达奶酪、蓝纹芝士、酪梨奶酪、帕玛森奶酪、帕尔马奶酪、莫扎雷拉奶酪、乳清奶酪中的一种或几种）、水中的一种或几种，加入或不加入水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、食品用着色剂（ $\beta$ -胡萝卜素）、食品用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、烤（炖）肉风味香精、果蔬风味香精、麻（香）辣风味香精、焦糖风味香精、辛香风味香精、甜味香精、咸味香精、糖香香精、鱼味香精、蟹风味香精、虾风味香精、贝类风味香精的一种或几种]、香辛料和香辛料调味品（姜、大蒜、洋葱、茺荬、大葱、小葱、辣椒、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、陈皮粉、丁香粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉中的一种或几种）中的一种或几种，经擂溃或斩拌、成型、定型、速冻、包装工艺加工制成的非即食速冻预制水产制品。本品为半成品，需要二次加工食用。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 GB2762 的规定。

河南安井食品有限公司