



413909S-2023



河南鲜之味食品有限公司企业标准

Q/HXZW 0001S-2023

冷冻调理水产制品

2023-12-12 发布

2023-12-12 实施

河南鲜之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鲜之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王先伟。

H N

Q B

冷冻调理水产制品

1 范围

本标准规定了冷冻调理水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用水产品（泥鳅、黄鳝、甲鱼、黑鱼、带鱼、虾、花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、鱿鱼）中的一种或几种为主要原料，经宰杀、去内脏清洗、盐渍、切制或不切制后，添加或不添加青豆、玉米粒、花生仁（熟制或生制）、黑芝麻、白芝麻、胡萝卜丁、黑木耳、竹笋丝、姜丝、干辣椒段、青辣椒丝（丁）、红辣椒丝（丁）、藤椒、鸡蛋清、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、生抽、鸡精调味料、红酒、料酒、蚝油、香辛料（蒜粉、胡椒粉、姜粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、迷迭香中的一种或几种）、奥尔良腌料（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠）、南德调味料（食用盐、肉松、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒、花椒、鸡肉粉、胡椒、葱、猪肉粉、姜、八角）中的几种，经腌制调理、穿串或不穿串、包装、冷冻贮存加工而成的非即食冷冻调理水产制品。

根据所用原辅料不同，产品分类如下：冷冻调理泥鳅、冷冻调理黄鳝、冷冻调理甲鱼、冷冻调理黑鱼、冷冻调理带鱼、冷冻调理虾、冷冻调理花鲢、冷冻调理白鲢、冷冻调理草鱼、冷冻调理青鱼、冷冻调理鲫鱼、冷冻调理白鱼、冷冻调理鲤鱼、冷冻调理武昌鱼、冷冻调理龙利鱼、冷冻调理鱿鱼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 可食用水产品（泥鳅、黄鳝、甲鱼、黑鱼、带鱼、虾、花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、鱿鱼）应鲜活、清洁、无病害、无污染，并符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.4 鸡蛋清应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 玉米粒应符合 GB 1353 的规定。

2.1.6 花生仁、黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 竹笋丝应新鲜良好、质嫩、笋体完整的可食用竹笋，无腐败、霉烂变质和病虫害，并符合 GB 2761、GB 2763 和 GB 2762 的规定。

2.1.9 姜丝应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.10 干辣椒段应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.11 青辣椒丝(丁)、红辣椒丝(丁)应新鲜、无污染、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2761、GB 2763 和 GB 2762 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.14 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.15 十三香应符合 GB 31644 的规定。

2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.18 生抽应符合 GB 2717 的规定。

2.1.19 香辛料(蒜粉、胡椒粉、姜粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、迷迭香)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 奥尔良腌料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.21 藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.22 胡萝卜丁应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.23 红酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.24 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.25 南德调味料应符合 GB 31644 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	肉质组织正常，并具有各辅料应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅其气味、以温开水漱口品尝其滋味
色泽	具有每种产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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
----	----	------

无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9（鱼类制品除外） 0.4（鱼类制品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
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	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	30	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	2.5	GB 5009.227
组胺，mg/100g	≤	20	GB 5009.208
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。			

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、挥发性盐基氮。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（泥鳅、黄鳝、甲鱼、黑鱼、带鱼、虾、花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、鲑鱼）中的一种或几种为主要原料，经宰杀、去内脏清洗、盐渍、切制或不切制后，添加或不添加青豆、玉米粒、花生仁（熟制或生制）、黑芝麻、白芝麻、胡萝卜丁、黑木耳、竹笋丝、姜丝、干辣椒段、青辣椒丝（丁）、红辣椒丝（丁）、藤椒、鸡蛋清、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、生抽、鸡精调味料、红酒、料酒、蚝油、香辛料（蒜粉、胡椒粉、姜粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、迷迭香中的一种或几种）、奥尔良腌料（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠）、南德调味料（食用盐、肉松、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒、花椒、鸡肉粉、胡椒、葱、猪肉粉、姜、八角）中的几种，经腌制调理、穿串或不穿串、包装、冷冻贮存加工而成的非即食冷冻调理水产制品。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》的规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鲜之味食品有限公司

QB