新乡市凤泉区豫贺玖香预制菜中心企业标准

Q/XYH 0002S-2023

熟制水产品

2023-01-05 发布　　2023-01-05 实施

新乡市凤泉区豫贺玖香预制菜中心 发布

前　　言

本标准由新乡市凤泉区豫贺玖香预制菜中心提出。

本标准由河南省京测检测技术有限公司、新乡市凤泉区豫贺玖香预制菜中心共同起草。

本标准主要起草人：付守哲、卢文文、周景贺、时超凡。

H N
Q B

熟制水产品

1 范围

本标准规定了熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）带鱼、鲜（冻）鲈鱼、鲜（冻）桂鱼、鲜（冻）黄花鱼、冻虾仁、鲜（冻）螃蟹中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以香辛料（辣椒粉、葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、胡椒粉、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆腐乳、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦粉、鸡蛋（去壳）、食用植物油（大豆油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、葱、辣椒、蒜、姜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、虾米、芝麻、花生仁、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精）、豆豉、蚝油、麦芽糖、生活饮用水中的几种，经预处理（解冻或不解冻、修整、切制、清洗）、腌制或不腌制、熟制（煮制、炸制、蒸制、炒制、卤制中的一种或几种）、拼配或不拼配、内包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的熟制水产品。

根据生产工艺不同分为：油炸水产品、卤制水产品、清蒸水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）带鱼、鲜（冻）鲈鱼、鲜（冻）桂鱼、鲜（冻）黄花鱼、冻虾仁、鲜（冻）螃蟹、虾米应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 香辛料、葱、辣椒、蒜、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.4 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

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

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

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

2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

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

2.1.18 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.19 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.20 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.21 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.22 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.24 花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.26 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。

2.1.27 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。

2.1.28 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.29 生活饮用水应符合 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	软固态，具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	≤	6.0	GB 5009.44
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	30	GB 5009.228
酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
多氯联苯[b]，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 注2：a指标仅适用于油炸产品； 注3：多氯联苯[b]以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。			

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 4789.2
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

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、酸价（仅适用于油炸水产品）、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鲤鱼、鲜（冻）带鱼、鲜（冻）鲈鱼、鲜（冻）桂鱼、鲜（冻）黄花鱼、冻虾仁、鲜（冻）螃蟹中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以香辛料（辣椒粉、葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、胡椒粉、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆腐乳、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦粉、鸡蛋（去壳）、食用植物油（大豆油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、葱、辣椒、蒜、姜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、虾米、芝麻、花生仁、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精）、豆豉、蚝油、麦芽糖、生活饮用水中的几种，经预处理（解冻或不解冻、修整、切制、清洗）、腌制或不腌制、熟制（煮制、炸制、蒸制、炒制、卤制中的一种或几种）、拼配或不拼配、内包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的熟制水产品。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。

新乡市凤泉区豫贺玖香预制菜中心

HN QB