



410643S-2023



许昌川襄食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2023

冷冻调理水产制品

2023-03-31 发布

2023-03-31 实施

许昌川襄食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌川襄食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：党珍珍、陈天铭。

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。

本标准适用于以鲜（冻）（鱿鱼、海参中的一种）为原料，经预处理，添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种）中的一种或几种后腌制、穿串或不穿串、摆盘或不摆盘、包装、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻调理水产制品。

按照原辅料添加不同分为：冷冻调理鱿鱼、冷冻调理海参。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）（鱿鱼、海参）为应符合 GB 10136 的要求。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

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	从样品中抽取 500g，将本品倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口、熟制后品其滋味
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
挥发性盐基氮，mg/100g ≤	30.0	GB 5009.228
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	6.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	2.0	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	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.190
注：*铅的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

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.6 其它要求

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

本标准适用于以鲜（冻）（鱿鱼、海参中的一种）为原料，经预处理，添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种）中的一种或几种后腌制、穿串或不穿串、摆盘或不摆盘、包装、冷冻、包装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》的有关规定，参照相关国家要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌川襄食品有限公司

H N
Q B