



410867S-2023



洛阳中味福食品有限公司企业标准

Q/LZS 0001S-2023

# 熟制水产品

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

洛阳中味福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳中味福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛建堂、薛冰飞。

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。

本标准适用于以鲜(冻)水产动物(可食用鱼肉、可食用虾、鱼籽、干贝、鱿鱼、鱼翅、鲍鱼、海参中的一种或几种)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、花生油中的一种或几种)、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、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、双乙酸钠中的几种后腌制或不腌制、卤制或烤制、包装、杀菌、包装加工而成的熟制水产品。

根据添加原料不同可分为:熟制鱼、熟制虾、熟制鱼籽、熟制干贝、熟制鱿鱼、熟制鱿鱼丝、熟制鱼翅、熟制鲍鱼、熟制海参。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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。

## 2.2 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	取适量样品置于白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味,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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8 (鱼类制品除外)	GB 5009.12
	≤ 0.4 (鱼类制品)	
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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
多氯联苯 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.190
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸钾计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.277

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180总和计。

b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$	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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 20941的规定。

## 2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和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、菌落总数、大肠菌群。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)水产动物(可食用鱼肉、可食用虾、鱼籽、干贝、鱿鱼、鱼翅、鲍鱼、海参中的一种或几种)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、荜拔、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、花生油中的一种或几种)、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、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、双乙酸钠中的几种后腌制或不腌制、卤制或烤制、包装、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》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。

洛阳中味福食品有限公司

QB