



410660 S-2023



新乡市窑鸡王食品有限公司企业标准

Q/XYJW 0004S-2023

预包装冷藏膳食（水产动物制 品菜肴）

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

新乡市窑鸡王食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市窑鸡王食品有限公司提出。

本标准由新乡市窑鸡王食品有限公司起草。

本标准主要起草人：沈坤龙。

H N

Q B

预包装冷藏膳食（水产动物制品菜肴）

1 范围

本标准规定了预包装冷藏膳食（水产动物制品菜肴）的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用鲜（冻）动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）为主要原料，辅以水、白砂糖、鸡粉调味料、谷氨酸钠、食用盐、大豆油、蒜蓉、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、茺荑、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）中的几种，经清洗、前处理、卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装，并在0-4℃条件下贮存、运输的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）动物性水产品应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 蒜蓉应符合 GH/T 1194 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	具有该品种应有的性状	将样品取出至白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
-----	-----	------

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1（鱼类及其制品）	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，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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：感官要求、净含量及允许短缺量、标签。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

预包装冷藏膳食（水产动物制品菜肴）是以可食用鲜（冻）动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）为主要原料，辅以水、白砂糖、鸡粉调味料、谷氨酸钠、食用盐、大豆油、蒜蓉、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、茺荑、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）中的几种，经清洗、前处理、卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装，并在0-4℃条件下贮存、运输的产品。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市窑鸡王食品有限公司