



411470S-2023



方城县福满园绿色食品有限公司企业标准

Q/FMY 0001S-2023

水产动物制品

2023-05-27 发布

2023-05-27 实施

方城县福满园绿色食品有限公司 发布

前 言

本标准由方城县福满园绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘会甫、杨克锋。

H N

Q B

水产动物制品

1 范围

本标准规定了水产动物制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用鲜（干或冻）动物性水产品（鱿鱼、虾、鱼、鱼糜、干贝、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、食用盐、蒜蓉、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、草果、砂仁、姜、辣椒、芫荽、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（浸泡清洗或解冻清洗）、前处理、卤制、冷却、沥干、修整分割、包装,并在 0-4℃条件下贮存、运输的非即食水产动物制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜、干、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 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 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	具有产品应有的性状	取样品一份，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，鲜香适口，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	≤ 20.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4（鱼类及其制品）	GB 5009.12
	≤ 0.8（其他）	

甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (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
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1(仅限鱼类制品)	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯, μg/kg	≤	20	GB 5009.190

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则需再测定甲基汞;

^b可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷。

^c多氯联苯以 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	
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。

n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量的可接受水平的限量值;

M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量。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鲜（干或冻）动物性水产品（鱿鱼、虾、鱼、鱼糜、干贝、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、食用盐、蒜蓉、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、草果、砂仁、姜、辣椒、芫荽、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（浸泡清洗或解冻清洗）、前处理、卤制、冷却、沥干、修整分割、包装,并在 0-4℃条件下贮存、运输的非即食水产动物制品。

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 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。

方城县福满园绿色食品有限公司

Q B