



411113S-2023



河南景发食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2023

预制水产制品

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

河南景发食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南景发食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：景应芳。

H N
Q B

预制水产制品

1 范围

本标准规定了预制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干制可食用动物性水产品（海参、章鱼、鱿鱼、黑鱼、鱿鱼花、广肚、鱼肚、虾仁、整虾、小龙虾中的一种）为主要原料,经解冻或不解冻、修整或清洗、煮制或不煮制、冷却或不冷却、涨发【碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、木瓜蛋白酶 Papain（来源于木瓜 Caricapapaya）中的一种或几种的水溶液浸泡】或不涨发、分割或不分割、浸泡（柠檬酸、食用盐的水溶液）或不浸泡、清洗、沥水、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食预制水产制品。

产品按原料不同分为不同产品；根据工艺不同分为：冷冻产品、冷藏产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2鲜（冻）可食用动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3干制可食用动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.6木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.7碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有各产品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气 味	具有各产品固有的气味，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
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类制品） 0.5（其它产品）	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45（鱼类制品） 0.9（其它产品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类制品）	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
多氯联苯 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
注：*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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以鲜（冻）或干制可食用动物性水产品（海参、章鱼、鱿鱼、黑鱼、鱿鱼花、广肚、鱼肚、虾仁、整虾、小龙虾中的一种）为主要原料,经解冻或不解冻、修整或清洗、煮制或不煮制、冷却或不冷却、涨发【碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、木瓜蛋白酶 Papain（来源于木瓜 Caricapapaya）中的一种或几种的水溶液浸泡】或不涨发、分割或不分割、浸泡（柠檬酸、食用盐的水溶液）或不浸泡、清洗、沥水、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食预制水产制品。

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》的规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南景发食品有限公司