



411136S-2023

郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0006S-2023

# 即食鱼糜制品

2023-05-07 发布

2023-05-07 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王启春、赵占强。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZJS 0006S-2021，备案号：410273S-2021。

H N

Q B

# 即食鱼糜制品

## 1 范围

本标准规定了即食鱼糜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购冷冻鱼糜或自制冷冻鱼糜【以可食用鱼类（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、带鱼）中的一种或几种为主要原料，经前处理、清洗、采肉、漂洗、粉碎、过滤、脱水、混合、速冻加工而成】为主要原料，添加生活饮用水、大豆蛋白粉、小麦粉、食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、鸡蛋白液、全蛋液（鸡蛋液）、鸡肉、猪肉、食用盐、食用葡萄糖、白砂糖、辣椒酱、豆瓣酱、鸡精调味料、酵母抽提物、酱腌菜（泡椒、泡姜）、食醋、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、姜、草果、高良姜、山奈、葱中的一种或几种）、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、辣椒红、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种，经配料、斩拌（或打浆）、冷藏（或蒸煮）成型、卤制（或不卤制）、油炸（或不油炸）、调味（或不调味）、包装、杀菌（熟制）、加工而成的即食鱼糜制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 冻鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。

2.1.2 可食用鱼类（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、带鱼）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.6 食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 鸡蛋白液、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.13 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 酱腌菜（泡椒、泡姜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

## 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
氯化钠（以 Cl <sup>-</sup> 计），%	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
山梨酸钾 <sup>c</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
磷酸盐 <sup>c</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 指标仅适用于油炸产品。 b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计； c 仅限添加该食品添加剂的产品。			

## 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	5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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 的规定。

## 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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相

关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以外购冷冻鱼糜或自制冷冻鱼糜【以可食用鱼类（花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、带鱼）中的一种或几种为主要原料，经前处理、清洗、采肉、漂洗、粉碎、过滤、脱水、混合、速冻加工而成】为主要原料，添加生活饮用水、大豆蛋白粉、小麦粉、食用淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、鸡蛋白液、全蛋液（鸡蛋液）、鸡肉、猪肉、食用盐、食用葡萄糖、白砂糖、辣椒酱、豆瓣酱、鸡精调味料、酵母抽提物、酱腌菜（泡椒、泡姜）、食醋、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、姜、草果、高良姜、山奈、葱中的一种或几种）、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精（牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、辣椒红、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种，经配料、斩拌（或打浆）、冷藏（或蒸煮）成型、卤制（或不卤制）、油炸（或不油炸）、调味（或不调味）、包装、杀菌（熟制）、加工而成的即食鱼糜制品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州嘉德龙食品有限公司