



411137S-2023

郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0007S-2023

风味熟制水产品

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 0007S-2021，备案号：410290S-2021。

H N
Q B

风味熟制水产品

1 范围

本标准规定了风味熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以水产干制品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼、鳙鱼中的一种或几种）或其鲜、冻品为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、修割或不修割，添加或不添加鸡肉、鸭肉、食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）中的一种或几种，添加食用盐、白砂糖、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、干辣椒、香辛料（桂皮、小茴香、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、胡椒、丁香、大葱、姜粉、高良姜、山奈、甘草、草果、蒜粉中的一种或几种）、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）、鸡精调味料、辣椒红、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，经熟制（卤制或油炸）、调味、包装、灭菌加工制成的即食风味熟制水产品。

根据原辅料不同可分为：单一型风味熟制水产品、混合型风味熟制水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水产干制品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 香辛料（桂皮、小茴香、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、胡椒、丁香、大葱、姜粉、高良姜、山奈、甘草、草果、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 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）应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 鲜、冻水产品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鲶鱼、鳊鱼）应符合 GB 2733 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
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
氯化钠（以 Cl ⁻ 计），%	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.4(鱼类制品)	GB 5009.12
	0.9（其他）	
无机砷（以 As 计），mg/kg	0.1(鱼类制品)	GB 5009.11
	0.5（其他）	

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 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
山梨酸钾 ^c （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） ^c ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
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 ^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	10 ²	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、水分、氯化钠、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

本标准适用以水产干制品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼、鳊鱼中的一种或几种）或其鲜、冻品为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、修割或不修割，添加或不添加鸡肉、鸭肉、食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）中的一种或几种，添加食用盐、白砂糖、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、干辣椒、香辛料（桂皮、小茴香、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、胡椒、丁香、大葱、姜粉、高良姜、山奈、甘草、草果、蒜粉中的一种或几种）、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）、鸡精调味料、辣椒红、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，经熟制（卤制或油炸）、调味、包装、灭菌加工制成的即食风味熟制水产品。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》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