



411162S-2023



河南海之骄食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2023

动物性水产制品

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

河南海之骄食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南海之骄食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫鹏。

H N
Q B

动物性水产制品

1 范围

本标准规定了动物性水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制可食用动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花、螺肉、鱼肚、虾仁中的一种）为原料，经清洗、加入碳酸钠或氢氧化钠浸泡、清洗、成型（切片、切丝等）、包装、冷藏等工艺加工而成的非即食动物性水产制品。

按照原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制可食用动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中抽取 50g，将本品倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后温开水漱口品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30.0	GB 5009.228
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (鱼肚制品) 0.8 (鱼肚制品除外)	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (鱼肚制品) 0.5 (鱼肚制品除外)	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (鱼肚制品)	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

N-二甲基亚硝胺， μ g/kg	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ， μ g/kg	≤	20	GB 5009.190
注：*铅的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

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.6 其它要求

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, 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、挥发性盐基氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制可食用动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花、螺肉、鱼肚、虾仁中的一种）为原料，经清洗、加入碳酸钠或氢氧化钠浸泡、清洗、成型（切片、切丝等）、包装、冷藏等工艺加工而成的非即食动物性水产制品。

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》的有关规定，参照相关国家要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中碳酸钠、氢氧化钠作为加工助剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南海之骄食品有限公司