



411673S-2023



河南潼昕食品有限公司企业标准

Q/HTX 0001S-2023

熟制水产品

2023-06-12 发布

2023-06-12 实施

河南潼昕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南潼昕食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑磊方。

H N
Q B

熟制水产品

1 范围

本标准规定了熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻可食用鱼肉、冻虾肉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以冻鸡肉，经绞碎，辅以食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角粉、小茴香粉、胡椒粉、花椒粉、草果粉、丁香粉、月桂叶粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、孜然粉、百里香粉、高良姜粉、姜黄粉、白胡椒粉、蒜香粉中的一种或几种）、香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、玉米粒、胡萝卜、马蹄、椰果、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、咖喱粉、墨鱼汁（墨鱼墨囊、食用盐、黄原胶）、叉烧酱（白砂糖、酿造酱油、果葡糖浆、水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、食醋、红曲米、味精、香辛料、三氯蔗糖、赤藓红）、多味炭烤粉调味料（麦芽糊精、食用香精香料、味精、淀粉、香辛料、二氧化硅）、新奥尔良腌料（食用盐、白砂糖、味精、蒜、番茄粉、八角、三聚磷酸钠、辣椒红、食品用香精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠）、秘制黑鸭料（香辛料、味精、豆豉、白砂糖、食用油、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、奶酪碎、乳酪碎、野山椒、谷朊粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配食品添加剂（酪蛋白酸钠、碳酸钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食用盐、葡萄糖、天然香料中的几种）、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、鱼肉香精、虾肉香精、菌汤香精、海鲜味香精、凤梨香精、海鲜粉香精、番茄香精、泡椒香精、孜然香精、烧烤香精、大蒜精油、藤椒膏、牛肉精粉中的一种或几种）、味精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、海藻糖、番茄红、辣椒红、柑橘黄、天然胡萝卜素、乳酸链球菌素、乳酸钠、柠檬酸、双乙酸钠、山梨酸钾中的几种，再经调配混合、斩拌、成型或灌肠成型、切制或不切制、水煮或不水煮、真空包装、高温杀菌、外包装加工而成的即食熟制水产品。

根据主要原料不同分为：熟制鱼肉制品、熟制虾肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冻可食用鱼肉、冻虾肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 玉米粒应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 胡萝卜、马蹄、椰果、野山椒、应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.17 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 墨鱼汁、叉烧酱、多味炭烤粉调味料、新奥尔良腌料、烧烤料、秘制黑鸭料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 奶酪碎、乳酪碎应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.26 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.34 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.37 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.39 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43 生活饮用水应符合 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	软固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g		≤ 8.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	熟制鱼肉制品	≤ 0.4	GB 5009.12
	熟制虾肉制品	≤ 0.8	
镉（以 Cd 计），mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.15
无机砷（以 As 计），mg/kg	熟制鱼肉制品	≤ 0.1	GB 5009.11
	熟制虾肉制品	≤ 0.5	
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.17
多氯联苯，μg/kg		≤ 20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg		≤ 4.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^a ，g/kg		≤ 1.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28

注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
注2：a指标仅限产品中使用该添加剂的产品；
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	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
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 指标仅适用于添加鸡肉的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冻可食用鱼肉、冻虾肉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以冻鸡肉，经绞碎，辅以食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角粉、小茴香粉、胡椒粉、花椒粉、草果粉、丁香粉、月桂叶粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、孜然粉、百里香粉、高良姜粉、姜黄粉、白胡椒粉、蒜香粉中的一种或几种）、香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、玉米粒、胡萝卜、马蹄、椰果、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、咖喱粉、墨鱼汁（墨鱼墨囊、食用盐、黄原胶）、叉烧酱（白砂糖、酿造酱油、果葡糖浆、水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、食醋、红曲米、味精、香辛料、三氯蔗糖、赤藓红）、多味炭烤粉调味料（麦芽糊精、食用香精香料、味精、淀粉、香辛料、二氧化硅）、新奥尔良腌料（食用盐、白砂糖、味精、蒜、番茄粉、八角、三聚磷酸钠、辣椒红、食品用香精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠）、秘制黑鸭料（香辛料、味精、豆豉、白砂糖、食用油、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、奶酪碎、乳酪碎、野山椒、谷朊粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配食品添加剂（酪蛋白酸钠、碳酸钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食用盐、葡萄糖、天然香料中的几种）、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、鱼肉香精、虾肉香精、菌汤香精、海鲜味香精、凤梨香精、海鲜粉香精、番茄香精、泡椒香精、孜然香精、烧烤香精、大蒜精油、藤椒膏、牛肉精粉中的一种或几种）、味精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、海藻糖、番茄红、辣椒红、柑橘黄、天然胡萝卜素、乳酸链球菌素、乳酸钠、柠檬酸、双乙酸钠、山梨酸钾中的几种，再经调配混合、斩拌、成型或灌肠成型、切制或不切制、水煮或不水煮、真空包装、高温杀菌、外包装加工而成的即食熟制水产品。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，参考 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。

河南潼昕食品有限公司