



411693S-2023



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0011S-2023

酱卤水产品

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南黄国粮业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南黄国粮业股份有限公司

本标准主要起草人：周子钡、杨俊生、陈龙。

H N

Q B

酱卤水产品

1 范围

本标准规定了酱卤水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜或冷冻的可食用水产品【甲鱼、鱼、虾、蟹（人工养殖，活体加工）、三线闭壳龟（人工养殖，活体加工）、鱿鱼、海参、鲍鱼、泥鳅、鳝鱼（人工养殖，活体加工）、墨鱼、蛭子（人工养殖，活体加工）、螺蛳中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、冰糖、蜂蜜、酱油（生抽）、香椿、生姜、大豆油、鸡油、猪油、山奈（香辛料）、白芷、高良姜、豆蔻、草果（香辛料）、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拔（香辛料）、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、陈皮（橘皮）、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、花椒、麻椒、甘草、干辣椒、芫荽籽、山楂、栀子、紫苏、味精、山梨酸钾、天然胡萝卜素中的几种或全部，经预处理、调配、腌制、卤制、冷却、紫外线杀菌或高温杀菌、真空包装冷冻或冷藏贮存等工艺加工制成的即食酱卤水产品。

根据原料不同可分为：麻辣味酱卤水产品（再根据主要原料不同分为不同品种）、五香味酱卤水产品（再根据主要原料不同分为不同品种）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.3 酱油（生抽）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 新鲜养殖或冷冻的水产品（甲鱼、鱼、虾、蟹、三线闭壳龟、鱿鱼、海参、鲍鱼、泥鳅、鳝鱼、蛭子、螺蛳）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 白芷、砂仁、黑胡椒、山楂、栀子、紫苏、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.12 山奈、高良姜、豆蔻、草果、小茴香、荜拔、孜然（枯茗）、白胡椒、香茅叶、麻椒、香椿、芫荽籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 和《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 和《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.15桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.16干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.17月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.18花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.19生姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合GB/T 30383、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.20肉豆蔻应符合 GB/T 32727 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.21天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.22冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	具有本产品应有的性状	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg （仅适用于以鱼类为原料的产品）	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	以鱼类为主要原料的产品除外 ≤	GB 5009.11
	以鱼类为主要原料的产品 ≤	

铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
<p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>^a可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞；</p> <p>^b可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；</p> <p>^c多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p>			

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 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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 其他要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或冷冻的可食用水产品【甲鱼、鱼、虾、蟹（人工养殖，活体加工）、三线闭壳龟（人工养殖，活体加工）、鱿鱼、海参、鲍鱼、泥鳅、鳝鱼（人工养殖，活体加工）、墨鱼、蛭子（人工养殖，活体加工）、螺蛳中的一种或几种】为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、冰糖、蜂蜜、酱油（生抽）、香椿、生姜、大豆油、鸡油、猪油、山奈（香辛料）、白芷、高良姜、豆蔻、草果（香辛料）、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拨（香辛料）、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、陈皮（橘皮）、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、花椒、麻椒、甘草、干辣椒、芫荽籽、山楂、栀子、紫苏、味精、山梨酸钾、天然胡萝卜素中的几种或全部，经预处理、调配、腌制、卤制、冷却、紫外线杀菌或高温杀菌、真空包装冷冻或冷藏贮存等工艺加工制成的即食酱卤水产品。

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》等标准要制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

该标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。

河南黄国粮业股份有限公司

QB