



411788S-2023



河南政胤食品有限公司企业标准

Q/HZYS 0001S-2023

# 熟制水产制品

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

河南政胤食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南政胤食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李政胤。

H N

Q B

# 熟制水产制品

## 1 范围

本标准规定了熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以鲜/冻水产品【甲鱼、八爪鱼（章鱼）、可食用淡水鱼、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、螃蟹】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、紫苏、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、黄冰糖、食用葡萄糖、鸡精、白酒、调味料酒、味精、芝麻、酿造酱油、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、生活饮用水中的多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、分切或不分切、熟制（油炸或蒸煮或卤制）、冷却、包装、杀菌、包装加工而成的即食熟制水产制品。

根据生产工艺不同分为：油炸水产制品、卤制水产制品、清蒸水产制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜/冻水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白芷、陈皮（橘皮）、山楂、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 大葱、生姜、蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖、冰糖、黄冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.17豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.18辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

2.1.19生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.22乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.24乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.25双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.26山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具体产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘上，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味；或按照 GB 10136 规定的方法进行检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.227
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 双乙酸钠，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4（仅适用于以可食用淡水鱼为原料的产品） 0.9（其它）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（仅适用于以可食用淡水鱼为原料的产品）	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
<sup>b</sup> 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
<sup>c</sup> 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1（仅适用于以可食用淡水鱼为原料的产品）	GB 5009.11

		0.5 (其它)	
<sup>d</sup> 多氯联苯, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	4.0	GB 5009.26
<p>注1: a仅适用于添加该种食品添加剂的产品,且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规定最大使用量的比例之和不应超过1。</p> <p>b可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定。</p> <p>c可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>d多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。</p> <p>注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$	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

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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,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

本标准适用以鲜/冻水产品【甲鱼、八爪鱼（章鱼）、可食用淡水鱼、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、螃蟹】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、紫苏、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、黄冰糖、食用葡萄糖、鸡精、白酒、调味料酒、味精、芝麻、酿造酱油、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、生活饮用水中的多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、分切或不分切、熟制（油炸或蒸煮或卤制）、冷却、包装、杀菌、包装加工而成的即食熟制水产制品。

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GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南政胤食品有限公司

QB