



412285S-2023



河南豫瑞食品有限公司企业标准

Q/HYR 0001S-2023

# 熟制水产品

2023-07-28 发布

2023-07-28 实施

河南豫瑞食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豫瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曾海涛。

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。

本标准适用于以鲜（冻）可食用水产品（甲鱼、鲫鱼、鲤鱼、草鱼、带鱼、青鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼、鳘鱼、大黄花鱼、小黄鱼、鲈鱼、小龙虾、虾仁、螺蛳中的一种）为主要原料，经清洗、辅以香辛料（葱、姜、八角、花椒、辣椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的几种）、白芷、食用盐、味精、酿造酱油、冰糖、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、食品用香精（鱼味香精、海鲜味香精、虾味香精中的一种）中的几种，再加生活饮用水进行卤制、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食熟制水产品。

根据原料不同可将产品分为不同种类：风味甲鱼、熟制甲鱼制品、糟鱼、熟制鱼制品、熟制小龙虾、熟制虾制品、熟制螺蛳。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）可食用水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 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                                                 |
|-----|----------------|------------------------------------------------------|
| 性 状 | 具有本品应有的性状      | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口, |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽      |                                                      |
| 气 味 | 具有本品应有的气味, 无异嗅 |                                                      |

|     |              |       |
|-----|--------------|-------|
| 滋 味 | 具有本品特有滋味，无异味 | 品其滋味。 |
| 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），<br>mg/kg                                            | 糟鱼、熟制鱼制品       | ≤ 0.45            | GB 5009.12  |
|                                                                 | 除糟鱼、熟制鱼制品以外的产品 | ≤ 0.8             |             |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg                                                 |                | ≤ 0.1（仅限糟鱼、熟制鱼制品） | GB 5009.15  |
| 无机砷（以 As<br>计），mg/kg                                            | 糟鱼、熟制鱼制品       | ≤ 0.1             | GB 5009.11  |
|                                                                 | 除糟鱼、熟制鱼制品以外的产品 | ≤ 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  |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg                                                  |                | ≤ 4.0             | GB 5009.26  |
| 多氯联苯 <sup>a</sup> ，μg/kg                                        |                | ≤ 20              | GB 5009.190 |
| 注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；                                  |                |                   |             |
| 注 2：a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。 |                |                   |             |

## 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 生产加工过程的卫生要求

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；污染物限量应符合 GB 2762 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）可食用水产品（甲鱼、鲫鱼、鲤鱼、草鱼、带鱼、青鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼、大黄鱼、小黄鱼、鲈鱼、小龙虾、虾肉、螺蛳中的一种）为主要原料，经清洗、辅以香辛料（葱、姜、八角、花椒、辣椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的几种）、白芷、食用盐、味精、酿造酱油、冰糖、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、食品用香精（鱼味香精、海鲜味香精、虾味香精中的一种）中的几种，再加生活饮用水进行卤制、真空包装、杀菌、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，参照 GB 10136 《食品安全国家标准 动物性水产制品》要求制订本企业标准，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。

河南豫瑞食品有限公司