



412347S-2023



扶沟县福隆食品有限公司企业标准

Q/FGS 0002S-2023

熟制水产品

2023-07-30 发布

2023-07-30 实施

扶沟县福隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由扶沟县福隆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：罗祖刚。

本标准自发布实施日起替代Q/FGS 0002S-2017（备案号：413139S-2017）

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、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用海水鱼制品[狭鳕鱼皮（明太鱼）、鳕鱼皮、真鳕鱼肉、真鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼（沙泥鳅）、龙头鱼、马步鱼中的一种或几种]为原料，裹或不裹食用玉米淀粉，经大豆油（含特丁基对苯二酚）或棕榈油油炸后，加入经高温熬制的浆液（麦芽糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素为原料，混合熬制而成）混合均匀后，添加或不添加香辣酥（油炸小食品）、油炸型膨化食品（锅巴或薯片）中的一种或几种，辅以白砂糖、味精、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、辣椒块、青花椒、红花椒、藤椒、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、芝麻、花生仁（熟）、豌豆（熟）、小麦面粉、食用盐、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、香甜风味香精、烧烤风味香精、大蒜风味香精、川香型粉末香精、香辣粉香精、花椒粉香精、咸蛋黄粉香精、龙虾味香精、醋味香精中的一种或多种）中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（碳酸氢钠），经搅拌、冷却、包装加工而成的即食熟制水产品。

根据添加原辅料不同可分为：狭鳕鱼皮（熟制水产品）、鳕鱼皮（熟制水产品）、真鳕鱼肉（熟制水产品）、真鳕鱼皮（熟制水产品）、鱼排（熟制水产品）、凤尾鱼（熟制水产品）、沙丁鱼（沙泥鳅）（熟制水产品）、龙头鱼（熟制水产品）、马步鱼（熟制水产品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用海水鱼制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉、辣椒块应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.16 青花椒、红花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 小麦面粉 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 香辣酥（油炸小食品）应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.22 油炸型膨化食品应符合 GB/T 22699 和 GB 17401 的规定。
- 2.1.23 大蒜粉、洋葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后以温水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
水分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.6
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 12.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	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, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*铅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 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	100	GB 4789.3中的平板计数法
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；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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以可食用海水鱼制品[狭鳕鱼皮(明太鱼)、鳕鱼皮、真鳕鱼肉、真鳕鱼皮、鱼排、凤尾鱼、沙丁鱼(沙泥鳅)、龙头鱼、马步鱼中的一种或几种]为原料,裹或不裹食用玉米淀粉,经大豆油(含特丁基对苯二酚)或棕榈油油炸后,加入经高温熬制的浆液(麦芽糖、山梨酸钾、天然胡萝卜素为原料,混合熬制而成)混合均匀后,添加或不添加香辣酥(油炸小食品)、油炸型膨化食品(锅巴或薯片)中的一种或几种,辅以白砂糖、味精、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、辣椒块、青花椒、红花椒、藤椒、八角(粉碎)、孜然(粉碎)、芝麻、花生仁(熟)、豌豆(熟)、小麦面粉、食用盐、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、香甜风味香精、烧烤风味香精、大蒜风味香精、川香型粉末香精、香辣粉香精、花椒粉香精、咸蛋黄粉香精、龙虾味香精、醋味香精中的一种或多种)中的一种或多种,添加或不添加食品添加剂(碳酸氢钠),经搅拌、冷却、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》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和为监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

扶沟县福隆食品有限公司

QB