



## 永城市朱氏食品加工厂企业标准

Q/YZS 0001S-2023

\_\_\_\_\_

# 熟制水产品

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

永城市朱氏食品加工厂 发布

# 前言

本标准由永城市朱氏食品加工厂提出并起草。 本标准主要起草人:朱李朋。

## 熟制水产品

#### 1 范围

本标准规定了熟制水产品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)可食用水产品(鲫鱼、鲤鱼、草鱼、带鱼、青鱼、鲢鱼、鳕鱼、鳙鱼、鳝鱼、大黄鱼、小黄鱼、甲鱼、小龙虾、虾肉中的一种)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:糟鱼、熟制鱼制品、熟制甲鱼制品、熟制小龙虾、熟制虾制品。

#### 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
色泽	具有本品应有的色泽	或同类容器)中,在自然光下观察色泽、
气味	具有本品应有的气味,无异嗅	性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,



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		
铝*(以 Pb 计), 糟鱼、熟制鱼制品		$\leq$	0. 45		
mg/kg	熟制小龙虾、熟制甲鱼制品、熟制虾制品	<b>\leq</b>	0.8	GB 5009.12	
镉 (以 Cd 计),	mg/kg	<b>\leq</b>	0. 1	GB 5009.15	
无机砷(以 As	糟鱼、熟制鱼制品	<b>\leq</b>	0. 1		
计), mg/kg	熟制小龙虾、熟制甲鱼制品、熟制虾制品	<b>\leq</b>	0.5	GB 5009.11	
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		
				•	

注1: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定;

## 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

	采样方案 <sup>a</sup> 及限量							
项目	n	c	m	М	检验方法			
菌落总数,CFU/g	5	2	5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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

注 2: a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。

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。

## 编制说明

本标准适用于以鲜(冻)可食用水产品(鲫鱼、鲤鱼、草鱼、带鱼、青鱼、鲢鱼、鳕鱼、鳙鱼、鳝鱼、大黄鱼、小黄鱼、甲鱼、小龙虾、虾肉中的一种)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。

永城市朱氏食品加工厂

