



4 12926S-2024

思念食品（河南）有限公司企业标准

Q/SN 0006S-2024

速冻水产糜制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

思念食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由思念食品（河南）有限公司提出。

本标准起草单位：思念食品（河南）有限公司。

本标准主要起草人：李开放、范雯、温佳佳、董亚军、孙荟荟。

本标准适用于思念食品有限公司、思念食品（河南）有限公司、濮阳思念食品有限公司、四川思念食品有限公司、思念食品（遂平县）有限公司、湖州思念食品有限公司、广州南国思念食品有限公司、河南新海壹食品有限公司、汕头市金派食品有限公司、福建省水手食品有限公司、福建坤兴绿色食品有限公司、日照佳天下食品有限公司、山东航远食品有限公司、广东头号丸家食品科技有限公司、北海海拓渔港食品有限公司、北海玖嘉久食品有限公司、山东好主妇食品有限公司。

速冻水产糜制品

1 范围

本标准规定了速冻水产糜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻可用食用鱼糜、可用食用虾肉糜或鲜（冻）可用食用鱼肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加或不添加可食用虾肉、可食用贝肉、蟹肉、蟹黄、墨鱼、章鱼、鱿鱼、鳕鱼、鳗鱼、海参、鲜（冻）畜禽肉（牛、猪、鸡、鸭中的一种或几种）或其肉糜、食用植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、食用油脂制品（起酥油、稀奶油、黄油中的一种或几种）、食用猪油、食用盐、味精、白砂糖、酱油、蚝油、料酒、大豆分离蛋白、调制乳粉、复合调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、魔芋粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、小麦粉、地瓜粉、糯米粉、谷朊粉、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、茺荻、大葱、香葱、胡萝卜、玉米、香菇、木耳、凉薯、牛蒡根、海带、马蹄、莲藕、胶原蛋白粉、蛋清粉、骨汤、骨汤粉、葱酥、蒜酥、高良姜粉、魔芋制品、膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）、鸡（鸭）蛋清、酵母抽提物、海鲜粉调味料、鸡精调味料、发酵调味料、鱼露、海藻糖、鱼籽、炸制豆腐干、葫芦、咸蛋黄、干酪、再制干酪、干酪制品中的一种或几种，加入或不加入水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、聚偏磷酸钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、山梨糖醇和山梨糖醇液中的一种或几种）、结冷胶、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、瓜尔胶、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、改性大豆磷脂、甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、甜菜红中的一种或几种）、增味剂（5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的一种或几种）、酸度调节剂（乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种）、葡萄糖酸- δ -内酯、硫酸钙、氯化钾、碳酸钙、D-异抗坏血酸及其钠盐、酪蛋白酸钠、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酶制剂（谷氨酰胺转氨酶）、食用香精（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、红烧风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精、黑胡椒味香精、甜味香精、咸味香精、糖香香精、鱼味香精、蟹风味香精、虾风味香精中的一种或几种）、食用香料（D-木糖）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、姜粉、洋葱粉、蒜粉中的一种或几种）中的一种或几种，经擂溃或斩拌、成型、定型[蒸制或不蒸制、水煮或油炸（或两种工艺均有使用）]（不完全熟制）、速冻、包装（或包装、速冻）等工艺加工制成的非即食生制速冻水产糜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冷冻鱼糜应符合 GB/T 36187 或 SC/T 3702 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。

2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.6 食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.11 葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。

2.1.13 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。

2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。

2.1.15 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。

2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.17 生姜、大蒜、洋葱、芹菜、茺荳、大葱、香葱、胡萝卜、玉米、马蹄、藕、葫芦应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂及霉变，应符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。

2.1.18 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.19 葱酥、蒜酥应符合 QB 2076-95 的规定。

2.1.20 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.22 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.23 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.24 鱼籽应符合 GB 2733 和 GB 10136 的规定。

2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.26 干酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.27 再制干酪和干酪制品应符合 GB 25192 的规定。

2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.32 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定。
- 2.1.33 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.36 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.41 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.42 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.43 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.44 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.46 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.47 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.48 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.50 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.51 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.52 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.53 辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。
- 2.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.56 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.58 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.59 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.61 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.63 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.66 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.67 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.68 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.69 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.70 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.73 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.74 食品用酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.75 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.76 食品用香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.77 蚝油应符合 GB10137 的规定。
- 2.1.78 料酒应符合 SB/T10416 的规定。
- 2.1.79 乳粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.80 甘薯类应符合 LS/T3104 的规定。
- 2.1.81 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.82 D-木糖应符合 GB1886.305 的规定。
- 2.1.83 海带应符合 GB/T20554 的规定。
- 2.1.84 魔芋制品应符合 GB/T41811 的规定。
- 2.1.85 木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.86 谷朊粉应符合 GB/T21924 的规定。
- 2.1.87 磷酸氢二钾应符合 GB1886.334 的规定。
- 2.1.88 磷酸氢二钠应符合 GB1886.329 的规定。
- 2.1.89 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.90 磷酸三钠应符合 GB1886.338 的规定。
- 2.1.91 聚偏磷酸钾应符合 GB1886.325 的规定。
- 2.1.92 抗坏血酸钠应符合 GB1886.44 的规定。
- 2.1.93 抗坏血酸应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.94 改性大豆磷脂应符合 GB1886.238 的规定。
- 2.1.95 甘油应符合 GB29950 的规定。

- 2.1.96 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB1886.370 的规定。
- 2.1.97 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.98 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 的规定。
- 2.1.99 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB25539 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
形态	具有该产品应有的形态	取适量产品置于白瓷盘中，在自然光 下观察色泽、形态、组织结构和有无杂质情况。 按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅闻和品尝，检查其滋味、气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织结构	具有该产品应有的组织结构	
滋味、气味	具有该产品应有的滋气味，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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
	≤ 1.0 ^b	
无机砷 ^c （以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^d ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
β-胡萝卜素，g/kg ^e	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^e 〔以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计〕，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，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。

b 仅适用于以肉食性鱼类为主要原料的产品检验。

c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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。

d 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

e 仅适用于添加限量添加剂的产品检验。

2.4 净含量及允许短缺量

定量包装产品净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定；散装产品除外。

2.5 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 其他

3.1 标识

产品标识应注明速冻、生制、非即食，以及烹饪加工方式；

3.2 贮存销售要求

产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在 2℃以内。

4 检验

定量包装产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量；散装产品出厂检验项目包括：感官要求。型式检验项目按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷冻可用食用鱼糜、可用食用虾肉糜或鲜（冻）可用食用鱼肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加或不添加可食用虾肉、可食用贝肉、蟹肉、蟹黄、墨鱼、章鱼、鱿鱼、鳕鱼、鳗鱼、海参、鲜（冻）畜禽肉（牛、猪、鸡、鸭中的一种或几种）或其肉糜、食用植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、食用油脂制品（起酥油、稀奶油、黄油中的一种或几种）、食用猪油、食用盐、味精、白砂糖、酱油、蚝油、料酒、大豆分离蛋白、调制乳粉、复合调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、魔芋粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、小麦粉、地瓜粉、糯米粉、谷朊粉、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、茺荳、大葱、香葱、胡萝卜、玉米、香菇、木耳、凉薯、牛蒡根、海带、马蹄、莲藕、胶原蛋白粉、蛋清粉、骨汤、骨汤粉、葱酥、蒜酥、高良姜粉、魔芋制品、膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）、鸡（鸭）蛋清、酵母抽提物、海鲜粉调味料、鸡精调味料、发酵调味料、鱼露、海藻糖、鱼籽、炸制豆腐干、葫芦、咸蛋黄、干酪、再制干酪、干酪制品中的一种或几种，加入或不加入水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、聚偏磷酸钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、山梨糖醇和山梨糖醇液中的一种或几种）、结冷胶、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、瓜尔胶、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、改性大豆磷脂、甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、甜菜红中的一种或几种）、增味剂（5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的一种或几种）、酸度调节剂（乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种）、葡萄糖酸- δ -内酯、硫酸钙、氯化钾、碳酸钙、D-异抗坏血酸及其钠盐、酪蛋白酸钠、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酶制剂（谷氨酰胺转氨酶）、食用香精（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、红烧风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精、黑胡椒味香精、甜味香精、咸味香精、糖香香精、鱼味香精、蟹风味香精、虾风味香精中的一种或几种）、食用香料（D-木糖）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、姜粉、洋葱粉、蒜粉中的一种或几种）中的一种或几种，经擂溃或斩拌、成型、定型[蒸制或不蒸制、水煮或油炸（或两种工艺均有使用）]（不完全熟制）、速冻、包装（或包装、速冻）等工艺加工制成的非即食生制速冻水产糜制品。

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，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。针对含油炸工艺的产品已在生产过程中实施了煎炸油的酸价管控措施，并确保煎炸过程中的食用植物油符合 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》中的相关规定。

本产品在 GB 2760 中的类别为：09.02.03 冷冻水产糜及其制品（包括冷冻丸类产品等）。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

思念食品（河南）有限公司