



412907S-2024



郑州伍佳旺食品有限责任公司企业标准

Q/ZWS 0002S-2024

风味水产制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

郑州伍佳旺食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由郑州伍佳旺食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李世芬。

本标准替代 Q/ZWS 0002S-2024（412500S-2024）。

H N

Q B

风味水产制品

1 范围

本标准规定了风味水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻或干制或熟制可食用动物水产品（鱼、虾、虾尾、蟹、贝）中的一种为原料，添加或不添加米皮、面皮，经油炸[植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）]或不油炸，加入或不加入经熬制的麦芽糖浆，经混合或不混合，加入植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、味精、辣椒粉、香辛料或粉[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、芝麻、食用盐、香辣酥、辣椒酥、酿造食醋、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味料、风味复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经搅拌、冷却、包装而成的即食风味水产制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜、冻或干制或熟制可食用动物水产品（鱼、虾、虾尾、蟹、贝）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 干制或熟制可食用动物水产品（鱼、虾、虾尾、蟹、贝）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.9 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 米皮应符合 LS/T 3273 的规定。

- 2.1.13面皮应符合LS/T 3272的规定。
- 2.1.14香辣酥、辣椒酥应符合GB 16565的规定。
- 2.1.15酿造食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.16酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.17复合酸水解植物蛋白调味料、风味复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.185'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.19天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.20山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.22食品用香精应符合GB 30616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	具有各产品应有的性状	取适量样品,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味,味感纯正,咸淡适口,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 12.0	GB 5009.44
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4(鱼类产品) 0.8(其它)	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1(鱼类产品)	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (以As计), mg/kg	≤ 0.1(鱼类产品) 0.5(其它)	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.191

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	4.0	GB 5009.26
阿斯巴甜 ^e , g/kg	\leq	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾 ^e (以山梨酸计), g/kg	\leq	1.0	GB 5009.28
^a 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则需再测定甲基汞; ^b 可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷; ^c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计; ^e 仅适用于使用该添加剂的产品; *铅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的限量。

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	5×10^4	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
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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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, 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。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、冻或干制或熟制可食用动物水产品（鱼、虾、虾尾、蟹、贝）中的一种为原料，添加或不添加米皮、面皮，经油炸[植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）]或不油炸，加入或不加入经熬制的麦芽糖浆，经混合或不混合，加入植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、味精、辣椒粉、香辛料或粉[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、芝麻、食用盐、香辣酥、辣椒酥、酿造食醋、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味料、风味复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经搅拌、冷却、包装而成的即食风味水产制品。

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》等标准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。

郑州伍佳旺食品有限责任公司