



410166S-2024



扶沟县中食产业有限公司企业标准

Q/FGZS 0005S-2024

调理水产制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

扶沟县中食产业有限公司 发布

前 言

本标准由扶沟县中食产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟俊伟、乔青云、梅子建、刘艳红。

H N

Q B

调理水产制品

1 范围

本标准规定了调理水产品的术语和定义、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（鱼、虾中的一种）为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、调味料中的一种或几种为辅料，添加食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、鲜香味香精、麻辣味香精中的一种或几种）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，经过预处理、滚揉、腌制、热加工【经蒸、煮、煎、油炸（大豆油）、炒中的一种，但未完全熟制】成为基础配料，再添加食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、芹菜、甘蓝、番茄、胡萝卜、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、洋葱、葱、大蒜、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料中的一种或几种），混合调配，冷却，包装加工而成的未完全熟制的非即食调理水产品。食用前需加热熟化。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

调理水产制品：以水产品（鱼、虾）为主要原料，添加辅料，经过预处理、切配及快速热处理（未完全熟制），再次经过快速冷处理等冷鲜加工工艺处理后，一段时间内降到10℃以下，随后的加工、流通及销售等环节一直保持低于10℃以下的调理水产制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.8 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.9 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.10 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。

- 3.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.14 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.15 玉米变性淀粉应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.18 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.20 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.23 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.27 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.30 三聚磷酸钠 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.31 六偏磷酸钠 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.32 鲜（冻）蔬菜无腐烂变质，无异常病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 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	产品应有的状态	从样品中取出一盒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后加热熟制后以温开水漱口，品其滋味
气味	产品应有的气味，无异味	
色泽	产品应有的色泽	
滋味	产品应有的滋味	

3.3 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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
固形物含量 ^a , g/100g	≤ 标签明示的固形物含量	GB/T 10786
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于油炸工艺的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于油炸工艺的产品)	GB 5009.227
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1 (调理鱼制品)	GB 5009.11
	≤ 0.5 (调理虾制品)	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9 (调理虾制品)	GB 5009.12
	≤ 0.4 (调理鱼制品)	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4	GB 5009.26
甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
多氯联苯, μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。 a仅适用于含汤汁的产品。 b仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 c不适用于添加酸性配料和发酵型配料的产品。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

4 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量。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、冻可食用动物性水产品（鱼、虾中的一种）为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、调味料酒中的一种或几种为辅料，添加食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、鲜香味香精、麻辣味香精中的一种或几种）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，经过预处理、滚揉、腌制、热加工【经蒸、煮、煎、油炸（大豆油）、炒中的一种，但未完全熟制】成为基础配料，再添加食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、芹菜、甘蓝、番茄、胡萝卜、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、洋葱、葱、大蒜、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料中的一种或几种），混合调配，冷却，包装加工而成的未完全熟制的非即食调理水产品。食用前需加热熟化。

本标准产品为非即食鲜食调理水产品，在 0-4° C 贮存时，保质期为 6 天；贮存条件为 5-10° C 时，为 3 天；贮存条件为 -18° C 时，保质期为 3 个月，食用前需加热熟化熟制食用。

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》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品不含盐渍鱼。

本产品 GB 2760 中的食品分类号为 09.03 预制水产品（半成品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

扶沟县中食产业有限公司