



413099S-2024

河南真迪食品有限公司企业标准

Q/HZD 0002S-2024

# 熟制水产制品

2024-12-11 发布

2024-12-11 实施

河南真迪食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南真迪食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：商成国。

H N

Q B

# 熟制水产制品

## 1 范围

本标准规定了熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以鲜/冻水产品【可食用淡水鱼、甲鱼、八爪鱼（章鱼）、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、螃蟹/扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡汁调味料、白酒、调味料酒、味精、芝麻、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、生活饮用水中的一种或多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、熟制（油炸或酱制或卤制）、冷却、包装、杀菌、加工而成的即食熟制水产制品。

根据生产工艺不同分为：油炸水产制品、酱卤制水产制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜/冻水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 大葱、生姜、蒜应清洁卫生、无腐烂变质、无污染。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料、鸡汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.10 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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  | 具体产品应有的性状        | 取适量样品，置于白色瓷盘上，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味；或按照 GB 10136 规定的方法进行检验 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽        |   |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，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        |
|-------------------------------|-------------------------|-------------|
| 食用盐（以NaCl计），g/100g            | ≤ 8.0                   | GB 5009.44  |
| 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g            | ≤ 3.0（仅适用于采用油炸工艺的产品）    | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g             | ≤ 0.25（仅适用于采用油炸工艺的产品）   | GB 5009.227 |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg | ≤ 1.0                   | GB 5009.28  |
| <sup>a</sup> 双乙酸钠，g/kg        | ≤ 1.0                   | GB 5009.277 |
| *铅（以Pb计），mg/kg                | ≤ 0.45（鱼类制品）<br>0.9（其它） | GB 5009.12  |

|                                |   |                        |             |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------|
| 镉 (以Cd计), mg/kg                | ≤ | 0.1 (鱼类制品)             | GB 5009.15  |
| 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  |
| <sup>b</sup> 甲基汞 (以Hg计), mg/kg | ≤ | 0.5                    | GB 5009.17  |
| <sup>c</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg | ≤ | 0.1 (鱼类制品)<br>0.5 (其它) | GB 5009.11  |
| <sup>d</sup> 多氯联苯, μg/kg       | ≤ | 20                     | GB 5009.190 |

注1: a仅适用于添加该种食品添加剂的产品;

b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。

c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。

注2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。

注3: \*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的规定。

表3 微生物限量

| 项目          | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |        | 检验方法            |
|-------------|-----------------------|---|-----------------|--------|-----------------|
|             | n                     | c | m               | M      |                 |
| 菌落总数, CFU/g | 5                     | 2 | $5 \times 10^4$ | $10^5$ | 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       |

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 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,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。

### 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用以鲜/冻水产品【可食用淡水鱼、甲鱼、八爪鱼（章鱼）、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、螃蟹/扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡汁调味料、白酒、调味料酒、味精、芝麻、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、生活饮用水中的一种或多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、熟制（油炸或酱制或卤制）、冷却、包装、杀菌、加工而成的即食熟制水产制品。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南真迪食品有限公司

QB