



413121S-2024



河南省开创食品有限公司企业标准

Q/HNKC 0002S-2024

即食熟制水产品

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

河南省开创食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省开创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李世云、张文丽、康继鹏。

H N

Q B

即食熟制水产品

1 范围

本标准规定了即食熟制水产品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）动物性水产品（可食用鱼肉、虾肉）为主要原料，添加（或不添加）生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、大豆蛋白、白砂糖、麦芽糖、谷氨酸钠（味精）、魔芋粉、香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、姜粉、花椒粉中的一种或几种）、乳粉、鸡蛋白粉、食用植物油（大豆油）、玉米粒、再制干酪、干酪、调味料酒、DHA 藻油、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理（解冻或不解冻、清洗、修整或不修整）、斩拌（或乳化、滚揉）、腌制或不腌制、打浆、搅拌、灌装、成型、蒸煮、杀菌、冷却、包装等工艺加工而成的即食熟制水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜或冻的鱼肉、虾肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.12 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB /T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、姜粉、花椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.29 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.32 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.36 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
形状	具有该产品应有的性状	取适量样品,倒入洁净白色瓷盘中,自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味、无异味、无酸败味	
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
水分,%	≤ 80	GB 5009.3
淀粉,%	≤ 15	GB 5009.9
*铅(以Pb计),mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计),mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
无机砷 ^a (以As计),mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^b (以Hg计),mg/kg	1.0(仅限肉食性鱼类制品)	GB 5009.17
	0.5(肉食性鱼类制品除外)	

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 ^c ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.190
山梨酸钾（以山梨酸计） ^d ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^d ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^d （以磷酸根PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 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 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。

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

d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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 ^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	100	GB 4789.3
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 和 GB 20941 的规定。

2.7 其它要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。型式检验按国家相关规

定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）动物性水产品（可食用鱼肉、虾肉）为主要原料，添加（或不添加）生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、大豆蛋白、白砂糖、麦芽糖、谷氨酸钠（味精）、魔芋粉、香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、姜粉、花椒粉中的一种或几种）、乳粉、鸡蛋白粉、食用植物油（大豆油）、玉米粒、再制干酪、干酪、调味料酒、DHA 藻油、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理（解冻或不解冻、清洗、修整或不修整）、斩拌（或乳化，滚揉）、腌制或不腌制、打浆、搅拌、灌装、成型、蒸煮、杀菌、冷却、包装等工艺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》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。

河南省开创食品有限公司