



413300S-2024



濮阳供宴预制菜有限公司企业标准

Q/PGY 0001S-2024

# 熟制水产品

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

濮阳供宴预制菜有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳供宴预制菜有限公司提出并起草。

本标准起草单位：濮阳供宴预制菜有限公司。

本标准起草人：崔传生。

H N

Q B

# 熟制水产品

## 1 范围

本标准规定了熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经过清洗、修整后的鲜(冻) (鳕鱼、带鱼、海泥鳅、黄花鱼、鲤鱼、鱿鱼、虾中的一种) 为主要原料, 经解冻或不解冻、清洗、修整、切段或切片, 添加水、食用盐、味精、鸡精、白砂糖、五香粉中的几种, 添加复配食品添加剂 (碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钠、食用玉米淀粉), 配料、腌制、使用鸡蛋、玉米淀粉、小麦粉、玉米面、小麦淀粉进行挂浆, 然后在产品表面均匀包裹、使用大豆油进行油炸、冷却、包装、冷藏加工而成的熟制水产品。

根据原料不同, 产品分为不同的产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜(冻) (鳕鱼、带鱼、海泥鳅、黄花鱼、鲤鱼、鱿鱼、虾) 应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 五香粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.12 玉米面应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	具有该产品应有的性状	从样品抽取 500g, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋味	具有该产品应有的香味、滋味, 无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	味, 温开水漱口, 熟制后品其滋味
----	-----------	-------------------

## 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
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.8 (除鱼类之外的产品)	GB 5009.12
	0.4 (适用于鱼类制品)	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.190
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

## 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	5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: 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 的规定。

## 2.7 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以经过清洗、修整后的鲜(冻) (鳕鱼、带鱼、海泥鳅、黄花鱼、鲤鱼、鱿鱼、虾中的一种) 为主要原料, 经解冻或不解冻、清洗、修整、切段或切片, 添加水、食用盐、味精、鸡精、白砂糖、五香粉中的几种, 添加复配食品添加剂 (碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钠、食用玉米淀粉), 配料、腌制、使用鸡蛋、玉米淀粉、小麦粉、玉米面、小麦淀粉进行挂浆, 然后在产品表面均匀包裹、使用大豆油进行油炸、冷却、包装、冷藏加工而成的熟制水产品。

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》相关要求制订本企业标准, 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。

濮阳供宴预制菜有限公司