



413071S-2024



河南维尔康食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2024

风味熟制水产制品

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

河南维尔康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南维尔康食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：兰广艳。

本标准自实施之日起代替 Q/HWS 0001S-2021（备案号：413078S-2021）

H N

Q B

风味熟制水产制品

1 范围

本标准规定了风味熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用以鲜、冻动物性水产品及其制品【可食用淡水鱼和海水鱼、鳄鱼龟、甲鱼、大鲵（人工养殖）、海蜇、海贝、扇贝、泥鳅、牛蛙、海螺、花螺、海参、辽参、螺丝、蟹、蚌肉、花胶、鱼翅、鱼肚、瑶柱、虾中的一种或几种】为原料，添加食用植物油【大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、棉籽油、椰子油、玉米油、茶籽油、米糠油、亚麻籽油、核桃油、食用植物调和油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、橄榄油、亚麻籽油、米糠油、核桃油中两种或两种以上按照一定比例调配而成）中的一种或几种】、食用动物油（牛油、羊油、鱼油、猪油、鸡油中的一种或几种）、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、荜茇、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、火锅底料【牛油、豆瓣酱、辣椒、植物油（大豆油、菜籽油）、姜、蒜、花椒、黄酒、白砂糖、食盐、味精、呈味核苷酸二钠】、陈皮（橘皮）、紫苏、枸杞子、白芷、人参（五年及五年以下人工种植）、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、鸡精、白酒、料酒、味精、芝麻、酱油、豆豉、酱腌菜（藕片、泡椒、酸黄花菜、泡菜、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、食醋、花生酱、芝麻酱、复合调味酱（排骨酱、柱候酱、海鲜酱、沙茶酱、南乳汁、豆腐乳、蟹黄酱中的一种或几种）、茶多酚、食用菌（松茸菇、羊肚菌、金耳菌、花菇、灵芝菌、鹿茸菇、滑子菇中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香料（八角茴香油、生姜油、辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、黄原胶（又名汉生胶）、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、碳酸钾、D-异抗坏血酸、磷酸酯双淀粉、明胶、木糖醇、柠檬酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、修整、熟制（油炸或蒸煮或卤制或烟熏）、冷却、调味、包装、杀菌、包装加工而成的可直接食用的风味熟制水产品。

产品根据所用辅料不同可分为不同风味的熟制水产制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜、冻动物性水产品及其制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。

- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 火锅底料应符合重庆地方标准 DBS51/ 001 的规定。
- 2.1.6 白芷、陈皮（橘皮）、紫苏、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 大葱、生姜、蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 13104 的规定。
- 2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 DBS 53/004-2015 的规定。
- 2.1.17 酱腌菜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.18 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 食品用香料应符合 GB 29938 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 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。
- 2.1.34 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠(又名褐藻酸钠) 应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 黄原胶(又名汉生胶) 应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.39 抗坏血酸(又名维生素 C) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.41 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.42 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.43 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.44 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙) 应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.45 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.47 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.48 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.49 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.51 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.52 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.53 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.54 人参应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012年 第17号) 的规定。
- 2.1.55 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.56 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.57 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.58 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.59 复合调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.60 食用菌应符合 GB 7096 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	具有本产品应有的性状	从样品中取出适量, 倒入一洁净

色泽	具有本产品应有的色泽	的烧杯中, 在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
气味、滋味	具有各品种应有的气味、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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	其他产品	0.9	GB 5009.12
		以海蜇为主要原料的产品	1.9	
		以鱼类为主要原料的产品	0.4	
镉(以 Cd 计), mg/kg (仅适用于以鱼类为原料的产品)	≤	0.1		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	≤	以鱼类为主要原料的产品除外	0.5	GB 5009.11
		以鱼类为主要原料的产品	0.1	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0		GB 5009.123
多氯联苯 ^c , μg/kg	≤	20		GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0		GB 5009.26
双乙酸钠 ^d , g/kg	≤	1.0		GB 5009.277
茶多酚 ^d (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.3		SN/T 3848
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) ^d , g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^d , g/kg	≤	5		GB 5009.256
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
苯并 (a) 芘 ^f , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^d , g/kg	≤	0.3		GB 5009.263
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>^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;</p> <p>^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;</p> <p>^c多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180总和计。</p> <p>^d仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>^f仅适用于烟熏工艺的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂)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。</p>				

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	10^2	GB 4789. 3中的平板计数法
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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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; 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。

编制说明

本标准适用以鲜、冻动物性水产品及其制品【可食用淡水鱼和海水鱼、鳄鱼龟、甲鱼、大鲵（人工养殖）、海蜇、海贝、扇贝、泥鳅、牛蛙、海螺、花螺、海参、辽参、螺丝、蟹、蚌肉、花胶、鱼翅、鱼肚、瑶柱、虾中的一种或几种】为原料，添加食用植物油【大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、棉籽油、椰子油、玉米油、茶籽油、米糠油、亚麻籽油、核桃油、食用植物调和油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、芝麻油、葵花籽油、棕榈油、棉籽油、橄榄油、亚麻籽油、米糠油、核桃油中两种或两种以上按照一定比例调配而成）中的一种或几种】、食用动物油（牛油、羊油、鱼油、猪油、鸡油中的一种或几种）、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、荜茇、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、火锅底料【牛油、豆瓣酱、辣椒、植物油（大豆油、菜籽油）、姜、蒜、花椒、黄酒、白砂糖、食盐、味精、呈味核苷酸二钠】、陈皮（橘皮）、紫苏、枸杞子、白芷、人参（五年及五年以下人工种植）、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、鸡精、白酒、料酒、味精、芝麻、酱油、豆豉、酱腌菜（藕片、泡椒、酸黄花菜、泡菜、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、食醋、花生酱、芝麻酱、复合调味酱（排骨酱、柱候酱、海鲜酱、沙茶酱、南乳汁、豆腐乳、蟹黄酱中的一种或几种）、茶多酚、食用菌（松茸菇、羊肚菌、金耳菌、花菇、灵芝菌、鹿茸菇、滑子菇中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香料（八角茴香油、生姜油、辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、黄原胶（又名汉生胶）、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、碳酸钾、D-异抗坏血酸、磷酸酯双淀粉、明胶、木糖醇、柠檬酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、修整、熟制（油炸或蒸煮或卤制或烟熏）、冷却、调味、包装、杀菌、包装加工而成的可直接食用的风味熟制水产品。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。