



410083S-2024



河南华园乐高农副产品开发有限公司企业标准

Q/HHY 0001S-2024

风味水产制品

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南华园乐高农副产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南华园乐高农副产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：毕皓祺。

本标准自实施日起替代 Q/HHY 0001S-2022（备案号410949S-2022）。

HN
QB

风味水产制品

1 范围

本标准规定了风味水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻【鳕鱼、三文鱼、鱿鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼（可食用）、虾（可食用）中的一种或几种】、鱼糜、干明太鱼皮、干虾中的一种或几种为主要原料，辅以猪肉松、三文鱼肉松、海苔、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、豌豆粉、坚果籽类【芝麻、核桃仁、杏仁片、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种】、鲜/冻【鳕鱼、三文鱼、鱿鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼（可食用）、虾（可食用）中的一种或几种】、鱼糜、干明太鱼皮、干虾、咸蛋黄、白砂糖、食用盐、味精、大豆起酥油、棕榈油起酥油、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、人造奶油（人造黄油）、乳粉、牛奶、麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、大蒜、姜、洋葱、香葱、西芹、菜、荆芥、胡萝卜、辣椒、柠檬、酿造食醋、酿造酱油、香辛料或其粉【黑椒粒、辣椒、胡椒、花椒、孜然、小茴香、芥末、香茅、月桂叶（香叶）、八角、桂皮、丁香、姜黄、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、肉桂、芫荽、孜然、小豆蔻中的几种】、五香粉（香辛调味料）、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡精调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、鱼露、白酒、番茄酱、苹果醋、柠檬汁、苹果汁、酱油粉（外购）、柱侯酱（外购）、海鲜味调味酱（外购）、黄豆酱、豆豉、酸菜、生活饮用水中的几种，加入或不加入明胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、甘油、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、食品用香精、β-胡萝卜素、辣椒红、天然胡萝卜素、甜菜红、阿斯巴甜、山梨酸钾中的一种或几种，经原辅料验收、预处理或不处理、配料、调味、制皮（或不制皮）、炒制或不炒制、干燥（烘干）或油炸（或无此工艺）、成型、分切或不分切、调味（或不调味）、烘干或不烘干、冷却、金属探测、包装等主要工艺加工制成的即食风味水产制品。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：鳕鱼棒、鱼脯、鱼松、鱼粒、鱼脆片、鱼烧、脆鱼皮、鱼柳、虾脆片、虾脆皮、薄脆类（鱿鱼、三文鱼、虾、明太鱼）、风味鱼制品、风味虾制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜/冻【鳕鱼、三文鱼、鱿鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼（可食用）、虾（可食用）】应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。

2.1.3 干明太鱼皮、干虾应符合 SC/T 3203 和 GB 10136 的规定。

2.1.4 猪肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

- 2.1.5三文鱼肉松应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.7马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8小麦粉、糯米粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14大豆起酥油、棕榈油起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.15植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.17炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.18干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.19再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.20人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.21乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.23麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.24大蒜、姜、洋葱、香葱、西芹菜、荆芥、胡萝卜、辣椒、柠檬应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.26酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.27香辛料或其粉、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29鸡粉调味料、鸡精调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.33苹果醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.34柠檬汁、苹果汁应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.35酱油粉、柱侯酱、海鲜味调味酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.36黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.37豉豆应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。

2.1.38酸菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.39生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.40明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.41柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.42柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.44碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.45六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.46羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.47羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.48甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.50抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.51食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.52 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.53辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.54天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.55甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.56阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.57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	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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或SC/T 3011
*铅（以Pb计），mg/kg	0.45（鱼类制品） 0.9（其他制品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	0.1（鱼类制品）	GB 5009.15
^a β-胡萝卜素，g/kg	1.0	GB 5009.83
^a 阿斯巴甜，g/kg	0.3	GB 5009.263
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	1.0	GB 5009.28
^b 甲基汞（以Hg计），mg/kg	0.5	GB 5009.17
^c 无机砷（以As计），mg/kg	0.1（鱼类制品） 0.5（其他制品）	GB 5009.11
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
^d 多氯联苯，μg/kg	20	GB 5009.190
酸价（以脂肪计）（KOH），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
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	5.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg	20（仅适用于添加苹果汁的产品）	GB 5009.185
注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品； 注2：b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； c可先测定总砷，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； d多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。 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 ^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 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、大肠菌群、菌落总数的检验。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【鳕鱼、三文鱼、鱿鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼（可食用）、虾（可食用）中的一种或几种】、鱼糜、干明太鱼皮、干虾中的一种或几种为主要原料，辅以猪肉松、三文鱼肉松、海苔、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、豌豆粉、坚果籽类【芝麻、核桃仁、杏仁片、葵花籽仁、南瓜籽仁中的一种或几种】、鲜/冻【鳕鱼、三文鱼、鱿鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼（可食用）、虾（可食用）中的一种或几种】、鱼糜、干明太鱼皮、干虾、咸蛋黄、白砂糖、食用盐、味精、大豆起酥油、棕榈油起酥油、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、人造奶油（人造黄油）、乳粉、牛奶、麦芽糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、大蒜、姜、洋葱、香葱、西芹菜、荆芥、胡萝卜、辣椒、柠檬、酿造食醋、酿造酱油、香辛料或其粉【黑椒粒、辣椒、胡椒、花椒、孜然、小茴香、芥末、香茅、月桂叶（香叶）、八角、桂皮、丁香、姜黄、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、肉桂、芫荽、孜然、小豆蔻中的几种】、五香粉（香辛调味料）、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡精调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、鱼露、白酒、番茄酱、苹果醋、柠檬汁、苹果汁、酱油粉（外购）、柱侯酱（外购）、海鲜味调味酱（外购）、黄豆酱、豆豉、酸菜、生活饮用水中的几种，加入或不加入明胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、甘油、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、食品用香精、 β -胡萝卜素、辣椒红、天然胡萝卜素、甜菜红、阿斯巴甜、山梨酸钾中的一种或几种，经原辅料验收、预处理或不处理、配料、调味、制皮（或不制皮）、炒制或不炒制、干燥（烘干）或油炸（或无此工艺）、成型、分切或不分切、调味（或不调味）、烘干或不烘干、冷却、金属探测、包装等主要工艺加工制成的即食风味水产制品。

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。

河南华园乐高农副产品开发有限公司