



410379S-2024



河南安井食品有限公司企业标准

Q/HNAJ 0009S-2024

速冻鱼糜制品

2024-02-02 发布

2024-02-02 实施

河南安井食品有限公司 发布

前 言

本标准受安井食品集团股份有限公司委托，由河南安井食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常刚、阮东娜、江猛、全志远、李欢欢。

标准适用企业名称及地址：

名称：安井食品集团股份有限公司，地址：福建省厦门市海沧区新阳路 2508 号和霞美路 18 号；

名称：泰州安井食品有限公司，地址：江苏省泰州市兴化市经济开发区兴安路 1 号；

名称：辽宁安井食品有限公司，地址：辽宁省鞍山市台安县农业高新技术产业开发区六纬路 1 号；

名称：四川安井食品有限公司，地址：四川省资阳市雁江区城东新区医药食品产业园加多宝大道 12 号；

名称：河南安井食品有限公司，地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 10 号；

名称：湖北安井食品有限公司，地址：湖北省潜江市杨市办事处奥体路 1 号。

名称：广东安井食品有限公司，地址：广东省佛山市三水区西南街道金淼路 4 号。

名称：山东安井食品有限公司，地址：山东省德州市乐陵市星光大道 519 号。

速冻鱼糜制品

1 范围

本标准规定了速冻鱼糜制品的术语和定义、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以冷冻鱼糜或鲜（冻）可食用鱼肉为主要原料，添加或不添加可食用虾肉、可食用贝肉、蟹肉、蟹黄、墨鱼肉、章鱼肉、鱿鱼肉、海参、鲜（冻）畜禽肉（牛、猪、鸡、鸭）中的一种或几种，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加或不添加食用植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用油脂制品[起酥油、稀奶油（黄油）中的一种或全部]、食用盐、味精、白砂糖、酱油、食用葡萄糖、魔芋粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、茺荬、葱、胡萝卜、玉米、荸荠、藕、大豆蛋白、葱酥、蒜酥、膨化豆制品、酵母抽提物、乳糖、海藻糖、鱼籽、蛋与蛋制品（鸡蛋液、鸭蛋液、全鸡蛋粉、全鸭蛋粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、鸡蛋白粉、鸭蛋白粉、冰全鸡蛋、冰全鸭蛋、冰鸡蛋黄、冰鸭蛋黄、冰鸡蛋白、冰鸭蛋白、咸鸡蛋、咸鸭蛋、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、干酪、再制干酪、干酪制品、水中的一种或几种，加入或不加入水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、山梨糖醇和山梨糖醇液）、食品用增稠剂[沙蒿胶、醋酸酯淀粉、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、聚丙烯酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、磷酸酯双淀粉、明胶、琼脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯]、食品用着色剂（ β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、甜菜红）、食品用增味剂（5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、食品用酸度调节剂（碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠）、食品用稳定和凝固剂（葡萄糖酸- δ -内酯、硫酸钙）、氯化钾、食品膨松剂[碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）]、食品用抗氧化剂（D-异抗坏血酸及其钠盐）、食品用乳化剂[酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）]、食品用酶制剂{谷氨酰胺转氨酶[来源茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]}、食品用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精、甜味香精、咸味香精、糖香香精、鱼味香精、蟹风味香精、虾风味香精]、食品用香辛料[胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉]中的一种或几种，经擂溃或斩拌、成型、定型[蒸制或不蒸制、水煮或油炸（或两种工艺均有使用）]、速冻、包装工艺加工制成的非即食速冻鱼糜制品。

2 术语和定义

下列定义适用于本标准。

2.1 速冻鱼糜制品

以冷冻鱼糜或鲜（冻）可食用鱼肉为主要原料，添加或不添加虾肉、贝肉、蟹肉、蟹黄、墨鱼肉、章鱼肉、鱿鱼肉、海参、鲜（冻）畜禽肉（牛、猪、鸡、鸭）中的一种或几种，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加辅料、食品添加剂，经擂溃或斩拌、成型、定型[蒸制或不蒸制、水煮或油炸（或两种工艺均有使用）]、速冻、包装工艺加工制成的非即食速冻产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 冷冻鱼糜应符合GB/T 36187或 SC/T 3702 的规定
- 3.1.2 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定
- 3.1.6 食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定
- 3.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.11 葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.12 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 3.1.13 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 3.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.15 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.17 生姜、大蒜、洋葱、芹菜、芫荽、大葱、小葱、胡萝卜、玉米、荸荠、藕应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂及霉变，应符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 3.1.18 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.19 葱酥、蒜酥应符合 QB 2076-95 的规定。
- 3.1.20 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 3.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.22 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.23 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.24 鱼籽应符合 GB 2733 和 GB 10136 的规定。
- 3.1.25 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.26 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.27 再制干酪和干酪制品应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.31 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

- 3.1.32 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 3.1.33 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.34 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.35 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 3.1.36 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.38 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 3.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.40 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.41 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.42 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.43 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 3.1.44 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.46 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.47 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 3.1.48 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.50 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.51 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.52 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.53 辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。
- 3.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.55 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.56 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.58 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 3.1.59 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 3.1.60 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.61 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.63 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 3.1.64 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.65 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。

- 3.1.66 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.67 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定
- 3.1.68 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.69 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.70 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.72 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.73 食品用酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.74 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.75 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.76 食品用香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.77 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.2 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 态	具有该产品应有的形态	取适量产品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、组织结构和有无杂质情况。按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅闻和品尝，检查其滋味、气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
组织结构	具有该产品应有的组织结构	
滋味、气味	具有该产品应有的滋气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 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	≤ 0.1	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^c , μ g/kg	≤ 20	GB 5009.190

挥发性盐基氮, mg/100g	≤	30	GB 5009.228
β-胡萝卜素 ^d , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^d (以 PO ₄ ³⁻ 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 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，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 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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 和 PCB180 总和计。

d 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 31646、GB 20941 和 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、挥发性盐基氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷冻鱼糜或鲜（冻）可食用鱼肉为主要原料，添加或不添加可食用虾肉、可食用贝肉、蟹肉、蟹黄、墨鱼肉、章鱼肉、鱿鱼肉、海参、鲜（冻）畜禽肉（牛、猪、鸡、鸭）中的一种或几种，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加或不添加食用植物油（大豆油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用油脂制品[起酥油、稀奶油（黄油）中的一种或全部]、食用盐、味精、白砂糖、酱油、食用葡萄糖、魔芋粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、茺荑、葱、胡萝卜、玉米、荸荠、藕、大豆蛋白、葱酥、蒜酥、膨化豆制品、酵母抽提物、乳糖、海藻糖、鱼籽、蛋与蛋制品（鸡蛋液、鸭蛋液、全鸡蛋粉、全鸭蛋粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、鸡蛋白粉、鸭蛋白粉、冰全鸡蛋、冰全鸭蛋、冰鸡蛋黄、冰鸭蛋黄、冰鸡蛋白、冰鸭蛋白、咸鸡蛋、咸鸭蛋、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、干酪、再制干酪、干酪制品、水中的一种或几种，加入或不加入水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、山梨糖醇和山梨糖醇液）、食品用增稠剂[沙蒿胶、醋酸酯淀粉、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、聚丙烯酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、磷酸酯双淀粉、明胶、琼脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯]、食品用着色剂（ β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、甜菜红）、食品用增味剂（5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、食品用酸度调节剂（碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠）、食品用稳定和凝固剂（葡萄糖酸- δ -内酯、硫酸钙）、氯化钾、食品膨松剂[碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）]、食品用抗氧化剂（D-异抗坏血酸及其钠盐）、食品用乳化剂[酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）]、食品用酶制剂[谷氨酰胺转氨酶[来源茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]]、食品用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精、甜味香精、咸味香精、糖香香精、鱼味香精、蟹风味香精、虾风味香精]、食品用香辛料[胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉]中的一种或几种，经擂溃或斩拌、成型、定型[蒸制或不蒸制、水煮或油炸（或两种工艺均有使用）]、速冻、包装工艺加工制成的非即食速冻鱼糜制品。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据；针对含油炸工艺的产品已在生产过程中实施了煎炸油的酸价管控措施，并确保煎炸过程中的食用植物油符合 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》中的相关规定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。