



410698S-2024



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0003S-2024

熟卤动物性水产品制品

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨征。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/HAJ 0003S-2023。

H N
Q B

熟卤动物性水产品制品

1 范围

本标准规定了熟卤动物性水产品制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（虾、鱿鱼、蟹、墨鱼、章鱼、海笋、蛤蜊、鱿鱼翅中的一种或几种）、鱼糜、章鱼丸、墨鱼丸、鱼丸、虾丸中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整或不修整，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的几种，经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤动物性水产品制品。

根据原辅料不同可分为：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）蟹、墨鱼、章鱼、海笋、蛤蜊应符合GB 2733的规定。

2.1.2 鱼糜、章鱼丸、墨鱼丸、鱼丸、虾丸应符合GB 10136的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.7 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）一部的规定。

2.1.8 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691的规定。

2.1.9 生产用水应符合GB 5749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	具有各产品应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	

杂 质	无肉眼可见的外来杂质	用温开水漱口，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g		≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.4（鱼类产品） 0.8（其它）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg		≤ 0.1（鱼类产品）	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	以鱼类制品为原料的产品	≤ 0.1	GB 5009.11
	其它产品	≤ 0.5	
铬（以Cr计），mg/kg		≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，μg/kg		≤ 20	GB 5009.191
N-二甲基亚硝胺，μg/kg		≤ 4.0	GB 5009.26
*铅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； ^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； ^c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计。			

2.4微生物限量

微生物限量应符合表3的限量。

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	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
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，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。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（虾、鱿鱼、蟹、墨鱼、章鱼、海笋、蛤蜊、鱿鱼翅中的一种或几种）、鱼糜、章鱼丸、墨鱼丸、鱼丸、虾丸中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整或不修整，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的几种，经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤动物性水产品制品。

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》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。

河南阿杰食品有限公司