



411070S-2024



新县道贵食品有限公司企业标准

Q/XDS 0001S-2024

熟制动物性水产品

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

新县道贵食品有限公司 发布

前 言

本标准由新县道贵食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谢道桂。

H N

Q B

熟制动物性水产品

1 范围

本标准规定了熟制动物性水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用水产品（淡水鱼、鱿鱼、鳙鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参）中的一种或几种为主要原料，经解冻、清洗，添加[生活饮用水、梅干菜、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋精粉、海鲜酱、黄豆酱、辣椒酱、豆腐乳、调味料酒、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山奈、辣椒中的一种或几种）、白芷中的几种]，经卤制、冷却、内包、灭菌、包装加工而成的熟制动物性水产品。

根据原辅料的不同分为：麻辣动物性水产品、微辣动物性水产品、五香动物性水产品、风味动物性水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 可食用（淡水鱼、鱿鱼、鳙鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.14 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。

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

2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.17 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.20 姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.21 香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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
容器	密封完好，无泄漏、无胀袋	取样品 1 份，检查容器，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，然后用温开水漱口，品其滋味
性状	具有该产品应有的性状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 10.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计）*,mg/kg	1.8（海蜇制品）	GB 5009.12
	0.8（鱼类制品、海蜇制品除外）	
	0.4（鱼类制品）	
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；

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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.5 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 其他要求

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、食用盐、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以可食用水产品（淡水鱼、鱿鱼、鳙鱼、带鱼、扒皮鱼、黄花鱼、小龙虾、虾尾、大虾、花甲、蛭子、田螺、扇贝、海蜇头、海蜇丝、海蜇皮、甲鱼、泥鳅、螃蟹、鲍鱼、生蚝、海鱼、海螺、海贝、海参）中的一种或几种为主要原料，经解冻、清洗，添加[生活饮用水、梅干菜、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、魔芋精粉、海鲜酱、黄豆酱、辣椒酱、豆腐乳、调味料酒、葱（经清洗、切段）、姜（经清洗、切片）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山奈、辣椒中的一种或几种）、白芷中的几种]，经卤制、冷却、内包、灭菌、包装加工而成的熟制动物性水产品。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，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。

新县道贵食品有限公司