



411176S-2024



清丰县玉昌肉制品有限公司企业标准

Q/QYR 0009S-2024

方便水产类菜肴

2024-05-08 发布

2024-05-08 实施

清丰县玉昌肉制品有限公司 发布

前 言

本标准由清丰县玉昌肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李传周。

H N
Q B

方便水产类菜肴

1 范围

本标准规定了方便水产类菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜冻动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼中的一种或几种）为主要原料，配以食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、红薯、茭白、金针菜、葱、大蒜、生姜中的一种或几种）、蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、黄豆复合调味酱、咖喱酱中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、火锅底料调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋（白醋、红醋）、花椒油、辣椒油，食品添加剂（碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚中的一种或几种）、水中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、熟制（油炸或炒制或炖制）、冷却、包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻生产的方便水产类菜肴。

按主要原料不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜冻动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡）应符合 GB 2712

的规定。

2.1.5 莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、红薯、茭白、金针菜、葱、大蒜、生姜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用油脂制品（人造奶油）应符合 GB 15196 的规定。

2.1.8 食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）应符合 GB 2718 的规定。

2.1.11 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。

2.1.12 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.13 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.14 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。

2.1.15 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.16 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 和 GB 31644 的规定。

2.1.17 黄豆复合调味酱应符合 SB/T 10612 和 GB 31644 的规定。

2.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。

2.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。

2.1.20 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 和 GB 31644 的规定。

2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.23 火锅底料应符合 DBS50/ 022 的规定。

2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。

2.1.25 香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.26 食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.27 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.28 魔芋制品（魔芋米、魔芋丝、素毛肚、风味魔芋制品）应符合 DBS61/ 0020 的规定。

2.1.29 魔芋膳食纤维应符合 DBS42/ 007 的规定。

2.1.30 发酵性豆制品（豆豉）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。

- 2.1.32 鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.33 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.37 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.38 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.39 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 花椒油应符合 DB51/T 008 的规定。
- 2.1.41 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.45 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.47 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.48 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.52 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。
- 2.1.54 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉 应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	具有原物料特有的性状	从样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽 及性状，并检查有无外来杂质物。 嗅
色 泽	具有原料固有的色泽	
气 味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	其气味，然后以温开水漱口， 品其
-----	-----------	------------------

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
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
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
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^a ，μg/kg ≤	20	GB 5009.190
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤	4.0	GB 5009.26
注：1、*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 3、a 仅适用于经过油炸的产品。		

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	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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜冻动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼中的一种或几种）为主要原料，配以食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、红薯、茭白、金针菜、葱、大蒜、生姜中的一种或几种）、蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、黄豆复合调味酱、咖喱酱中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、火锅底料调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋（白醋、红醋）、花椒油、辣椒油，食品添加剂（碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚中的一种或几种）、水中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、熟制（油炸或炒制或炖制）、冷却、包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻生产的方便水产类菜肴。

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》国家相关标准制订本企业标准，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。

清丰县玉昌肉制品有限公司