



411509S-2024



河南星亿食品有限公司企业标准

Q/HXY 0007S-2024

风味熟制水产品

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南星亿食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南星亿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张志祥。

H N

Q B

风味熟制水产品

1 范围

本标准规定了风味熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以水产干制品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼、鳙鱼中的一种或几种）或其鲜、冻品为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、修割或不修割，添加或不添加鸡肉、鸭肉、食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）中的一种或几种，添加食用盐、白砂糖、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、干辣椒、香辛料（桂皮、小茴香、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、胡椒、丁香、大葱、姜粉、高良姜、山奈、甘草、草果、蒜粉中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、鸡精调味料、辣椒红、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，经熟制（卤制或油炸）、调味、包装、灭菌加工制成的即食风味熟制水产品。

根据原辅料不同可分为：单一型风味熟制水产品、混合型风味熟制水产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 水产干制品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 香辛料（桂皮、小茴香、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、胡椒、丁香、大葱、姜粉、高良姜、山奈、甘草、草果、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.19 鲜、冻水产品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼、鳙鱼）应符合 GB 2733 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，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	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (鱼类制品)	GB 5009.12
	≤ 0.9 (其他)	
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (鱼类制品)	GB 5009.11
	≤ 0.5 (其他)	
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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190

注：^a铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

^a 仅适用于油炸产品；

^b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计；

^c 仅限添加该食品添加剂的产品。

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	5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味熟制水产品是以水产干制品（扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊、鲍鱼、鱿鱼、小黄鱼、虾、鱼仔、鲢鱼、鳙鱼、草鱼、青鱼、黑鱼、白鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼、鳊鱼中的一种或几种）或其鲜、冻品为主要原料，经清洗、浸泡或不浸泡、脱水或不脱水、修割或不修割，添加或不添加鸡肉、鸭肉、食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）中的一种或几种，添加食用盐、白砂糖、芝麻、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、干辣椒、香辛料（桂皮、小茴香、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、胡椒、丁香、大葱、姜粉、高良姜、山奈、甘草、草果、蒜粉中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、鸡精调味料、辣椒红、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，经熟制（卤制或油炸）、调味、包装、灭菌加工制成的即食风味熟制水产品。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，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。

河南星亿食品有限公司

QB