



411415S-2024



永城市杨乾食品店（个体工商户）企业标准

Q/YYQ 0001S-2024

熟制水产品

2024-06-04 发布

2024-06-04 实施

永城市杨乾食品店（个体工商户） 发布

前 言

本标准由永城市杨乾食品店（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：杨乾。

H N

Q B

熟制水产品

1 范围

本标准规定了熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）可食用水产品（甲鱼、鲫鱼、鲤鱼、草鱼、带鱼、青鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼、鳘鱼、大黄花鱼、小黄鱼、鲈鱼、小龙虾、虾肉、螺蛳中的一种）为主要原料，经清洗、辅以香辛料（葱、姜、八角、花椒、辣椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的几种）、白芷、食用盐、味精、酿造酱油、冰糖、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、食品用香精中的几种，再加生活饮用水进行卤制、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食熟制水产品。

根据原料不同可将产品分为不同种类：糟鱼、熟制甲鱼制品、熟制鱼制品、熟制小龙虾、熟制虾制品、熟制螺蛳。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）可食用水产品应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味,无异味	
滋 味	具有本品特有滋味,无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	
-----	-----------	--

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g		≤ 8.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	糟鱼、熟制鱼制品	≤ 0.45	GB 5009.12
	除糟鱼、熟制鱼制品以外的其他产品	≤ 0.8	
镉（以 Cd 计），mg/kg 仅限于鱼类制品		≤ 0.1	GB 5009.15
无机砷（以 As 计），mg/kg	糟鱼、熟制鱼制品	≤ 0.1	GB 5009.11
	除糟鱼、熟制鱼制品以外的其他产品	≤ 0.5	
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg		≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，μg/kg		≤ 20	GB 5009.190
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。			

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 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合

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、菌落总数、大肠菌群的检验。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）可食用水产品（甲鱼、鲫鱼、鲤鱼、草鱼、带鱼、青鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼、大黄鱼、小黄鱼、鲈鱼、小龙虾、虾肉、螺蛳中的一种）为主要原料，经清洗、辅以香辛料（葱、姜、八角、花椒、辣椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的几种）、白芷、食用盐、味精、酿造酱油、冰糖、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、食品用香精中的几种，再加生活饮用水进行卤制、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食熟制水产品。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》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。

永城市杨乾食品店（个体工商户）