



411751S-2024



河南星瑞食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2024

水产制品罐头

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

河南星瑞食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南星瑞食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：祁红涛。

H N
Q B

水产制品罐头

1 范围

本标准规定了水产制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）可食用（鱼、虾）、鱼翅、鲍鱼、海参、干贝、瑶柱、墨鱼、鱼唇中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、预处理、清洗、修选、切段或不切段，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、畜禽肉（鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊中的一种或几种）及其副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肾、肠、肚、皮、蹄、肘、黄喉中的一种或几种）、牦牛皮胶、火腿、腐竹、豆腐、千张、川粉、豆芽、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、木耳、梅菜、雪菜（雪里红）、大葱、大蒜、生姜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、马蹄、板栗、金针菇（冬菇）、香菇、花菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆腐乳、南乳汁、调味料酒、白酒、黄酒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、香辛料或粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜、姜黄中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、芝麻、魔芋粉、咖喱粉中的几种，添加或不添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种），经过混合调配、腌制或不腌制、熟制[油炸、炒制、蒸制、煮卤中的一种或几种工艺]、成型或不成型、包装、杀菌、装箱加工制成的水产制品罐头。

根据主料不同，可分为：单一型水产制品罐头、混合型水产制品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）可食用（鱼、虾）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 鱼翅、鲍鱼、海参、干贝、瑶柱、墨鱼、鱼唇应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 牦牛皮胶应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 火腿应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 腐竹、豆腐、千张应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 川粉应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.10 豆芽应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.12 黄豆、豌豆、玉米粒、青豆应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.2竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、大葱、大蒜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、雪菜（雪里红）、生姜、马蹄应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3木耳、金针菇、香菇、花菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4梅菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5板栗应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.9白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15豆腐乳、南乳汁应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.16调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.18黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.19黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20陈皮（橘皮）、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.22番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.25芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.27咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.28复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.305'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.32羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1. 33羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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
固形物，%	≥	50.0	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	10	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4（鱼类产品） 0.8（其它产品）	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.1（鱼类产品） 0.5（其它产品）	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.2（鱼类产品）	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	3.0（油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25（油炸产品）	GB 5009.227
多氯联苯， μ g/kg	≤	20	GB 5009.190

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头商业无菌的规定，按照GB 4789.26规定的方法检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌的检验。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（鱼、虾）、鱼翅、鲍鱼、海参、干贝、瑶柱、墨鱼、鱼唇中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、预处理、清洗、修选、切段或不切段，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、畜禽肉（鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊中的一种或几种）及其副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肾、肠、肚、皮、蹄、肘、黄喉中的一种或几种）、牦牛皮胶、火腿、腐竹、豆腐、千张、川粉、豆芽、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、木耳、梅菜、雪菜（雪里红）、大葱、大蒜、生姜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、马蹄、板栗、金针菇（冬菇）、香菇、花菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆腐乳、南乳汁、调味料酒、白酒、黄酒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、香辛料或粉（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜、姜黄中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、白芷、芝麻、魔芋粉、咖喱粉中的几种，添加或不添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种），经过混合调配、腌制或不腌制、熟制[油炸、炒制、蒸制、煮卤中的一种或几种工艺]、成型或不成型、包装、杀菌、装箱加工制成的水产制品罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南星瑞食品科技有限公司