



412268S-2024



荥阳市鑫得海食品有限公司企业标准

Q/XXDH 0001S-2024

速冻调制水产制品

2024-09-01 发布

2024-09-01 实施

荥阳市鑫得海食品有限公司 发布

前 言

本标准由荥阳市鑫得海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张银银。

H N

Q B

速冻调制水产制品

1 范围

本标准规定了速冻调制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（可食用淡水鱼和海水鱼、蟹、花甲、花螺、田螺、生蚝、蛤蜊、牡蛎、扇贝、整虾、虾肉、虾尾、蟹钳、泥鳅、牛蛙、蛭子、海参、鲍螺中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分割，加入食用盐、酿造酱油、蚝油、味精、鸡精、鸡粉、盐焗味粉、白砂糖、料酒、米酒、辣椒粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、花椒粉（藤椒、青花椒、红花椒中的一种或几种）、藤椒油、花椒油、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉、小茴香粉、高良姜粉、草果粉、甘草粉、山奈粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、香茅粉、丁香粉、草果粉、当归粉、豆蔻粉、芹菜粉、小茴香粉、山楂粉、胡椒粉、白芷粉、栀子粉、陈皮粉、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、乳酸钠、冰乙酸、乳酸、黄原胶、碳酸钠、麦芽酚（香料）、食品用香精中的一种或几种调制、挂浆【玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、小麦粉、麦芽糊精、玉米粉、麦芽糖、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、鸡蛋液（全蛋液、蛋黄液、蛋清液中的一种或几种）中的一种或几种与水混合成糊】、裹粉（面包糠）、预炸（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、花生油、芝麻油、大豆色拉油、菜籽色拉油、葵花籽色拉油、玉米色拉油、花生色拉油、食用调和油、起酥油中的一种或几种）、冷却或晾制、速冻、包装而成的非即食速冻调制水产制品（冷冻挂浆制品）。

根据原辅料不同可分为：单一型速冻调制水产制品、混合型速冻调制水产制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜、冻可食用动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.5 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.9 盐焗味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.12 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。

2.1.13 辣椒粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、花椒粉（藤椒、青花椒、红花椒中的一种或几种）、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉、小茴香粉、高良姜粉、草果粉、甘草粉、山奈粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、香茅粉、丁

香粉、草果粉、当归粉、胡椒粉、豆蔻粉、芹菜粉、小茴香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.15 山楂粉、白芷粉、栀子粉、陈皮粉应洁净、卫生、无潮解、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.17D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.18 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.24 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。

2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.26 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.27 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.28 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.29 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.30 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.31 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.33 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.35 鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、鸡蛋液（全蛋液、蛋黄液、蛋清液）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.36 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.37 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.38 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.39 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.40 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.41 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.42 大豆色拉油、菜籽色拉油、葵花籽色拉油、玉米色拉油、花生色拉油、应符合 GB 2716 的规定。

2.1.43 食用调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.44 起酥油应符合 GB/T 38069 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，熟制后品其滋味
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
氯化钠 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009. 44
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009. 228
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (主要原料为鱼类的制品)	GB 5009. 12
	≤ 0.9 (其他)	
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (主要原料为鱼类的制品)	GB 5009. 11
	≤ 0.5 (其他)	
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (主要原料为鱼类的制品)	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 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 190

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

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

^b 可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷;

^c 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则需再测定甲基汞。

2.4 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。

2.5 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 和 GB 31646 的规定。

2.6 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、氯化钠、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（可食用淡水鱼和海水鱼、蟹、花甲、花螺、田螺、生蚝、蛤蜊、牡蛎、扇贝、整虾、虾肉、虾尾、蟹钳、泥鳅、牛蛙、蛭子、海参、鲍螺中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分割，加入食用盐、酿造酱油、蚝油、味精、鸡精、鸡粉、盐焗味粉、白砂糖、料酒、米酒、辣椒粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、花椒粉（藤椒、青花椒、红花椒中的一种或几种）、藤椒油、花椒油、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉、小茴香粉、高良姜粉、草果粉、甘草粉、山奈粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、香茅粉、丁香粉、草果粉、当归粉、豆蔻粉、芹菜粉、小茴香粉、山楂粉、胡椒粉、白芷粉、栀子粉、陈皮粉、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、乳酸钠、冰乙酸、乳酸、黄原胶、碳酸钠、麦芽酚（香料）、食品用香精中的一种或几种调制、挂浆【玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、小麦粉、麦芽糊精、玉米粉、麦芽糖、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、鸡蛋液（全蛋液、蛋黄液、蛋清液中的一种或几种）中的一种或几种与水混合成糊】、裹粉（面包糠）、预炸（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、花生油、芝麻油、大豆色拉油、菜籽色拉油、葵花籽色拉油、玉米色拉油、花生色拉油、食用调和油、起酥油中的一种或几种）、冷却或晾制、速冻、包装而成的非即食速冻调制水产制品（冷冻挂浆制品）。

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。

本产品 in GB 2760 中的类别属性为 09.02.02（冷冻挂浆制品）。