



413142S-2025



郑州哪吒餐配食品有限公司企业标准

Q/ZNZ 0005S-2025

# 冷鲜调理水产制品

2025-10-31 发布

2025-10-31 实施

郑州哪吒餐配食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州哪吒餐配食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾珊珊、王贇。

本标准自发布实施日起替代Q/ZNZ 0005S-2023。

H N

Q B

# 冷鲜调理水产制品

## 1 范围

本标准规定了冷鲜调理水产品的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（鱼、虾中的一种）为主要原料，并配以一定量的玉米变性淀粉、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、芹菜、甘蓝、番茄、胡萝卜、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、洋葱、葱、大蒜、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料中的一种或几种）、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、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、调味料酒水、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、鲜香味香精、麻辣味香精中的一种或几种）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠的一种或几种为辅料，经过预处理、滚揉、腌制、热加工（蒸、煮、煎、炸、炒但未完全熟制）或冷加工、冷却、包装加工而成的冷鲜调理水产品。

本标准产品为非即食冷鲜调理水产品，食用前需加热熟化熟制食用。

产品根据原辅料不同分为：冷鲜调理鱼制品、冷鲜调理虾制品。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

**冷鲜调理水产制品：**以水产品（鱼、虾）为主要原料，添加辅料，经过预处理、切配及快速热处理（未完全熟制），再次经过快速冷处理等冷鲜加工工艺处理后，一段时间内降到10℃以下，随后的加工、流通及销售等环节一直保持低于10℃以下的冷鲜调理水产制品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。

- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.8 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.9 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.10 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.14 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.15 玉米变性淀粉应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.18 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.20 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.23 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.24 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.27 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.30 三聚磷酸钠 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.31 六偏磷酸钠 GB 1886.4 的规定。

3.1.32 鲜（冻）蔬菜无腐烂变质，无异常病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3.2 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	产品应有的状态	从样品中取出一盒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后加热熟制后以温开水漱口，品其滋味
气味	产品应有的气味，无异味	
色泽	产品应有的色泽	
滋味	产品应有的滋味	

### 3.3 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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
固形物含量 <sup>a</sup> , g/100g	标签明示的固形物含量	GB/T 10786
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1（冷鲜调理鱼制品）	GB 5009.11
	0.5（冷鲜调理虾制品）	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9（冷鲜调理虾制品）	GB 5009.12
	0.45（冷鲜调理鱼制品）	
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4	GB 5009.26
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
多氯联苯, μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。		

a仅适用于含汤汁的产品。

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（鱼、虾中的一种）为主要原料，并配以一定量的玉米变性淀粉、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、芹菜、甘蓝、番茄、胡萝卜、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、洋葱、葱、大蒜、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料中的一种或几种）、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、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、调味料酒水、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、鲜香味香精、麻辣味香精中的一种或几种）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠的一种或几种为辅料，经过预处理、滚揉、腌制、热加工（蒸、煮、煎、炸、炒但未完全熟制）或冷加工、冷却、包装加工而成的冷鲜调理水产品。

本标准产品为非即食冷鲜调理水产品，保质期 7 天，食用前需加热熟化熟制食用。

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》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品不含盐渍鱼。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州哪吒餐配食品有限公司