



413250S-2025



河南馨清餐饮科技有限公司企业标准

Q/HXQC 0001S-2025

熟制水产制品

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

河南馨清餐饮科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南馨清餐饮科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢红秀。

H N
Q B

熟制水产制品

1 范围

本标准规定了熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻可食用水产动物（鱼、虾）中的一种或几种为原料，经预处理、分切或不分切、制泥，加入食用盐、酿造食醋、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、辣椒粉、畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）（经预处理、绞碎）、食糖、淀粉糖、食用淀粉、香辛料或粉、白芷、陈皮、调味料酒、白酒、啤酒、芝麻、蚝油、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、香辣酥、辣椒酥、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味料、大豆蛋白、复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经混合、成型、油炸（食用植物油）或煮制、冷却、真空包装而成的即食熟制水产制品。

根据原料不同可分为不同产品：鱼丸、虾丸、混合丸。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻可食用动物水产品应符合 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 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 酸水解植物蛋白调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.15辣椒粉、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.20芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.23豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.25香辣酥、辣椒酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.26酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.275’-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.31D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.33乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.35山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.37食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38食用植物油应符合 GB 2716 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	具有各产品应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0（仅适用于油炸工艺的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于油炸工艺的产品）	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4（鱼类产品） 0.8（其它）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类产品）	GB 5009.15
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类产品） 0.5（其它）	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.191
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^d ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
磷酸盐 ^d （以磷酸根计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^a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； ^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多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计； ^d仅适用于使用该添加剂的产品； 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不 应超过1。 *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

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，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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以鲜、冻可食用水产动物（鱼、虾）中的一种或几种为原料，经预处理、分切或不分切、制泥，加入食用盐、酿造食醋、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、辣椒粉、畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）（经预处理、绞碎）、食糖、淀粉糖、食用淀粉、香辛料或粉、白芷、陈皮、调味料酒、白酒、啤酒、芝麻、蚝油、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、香辣酥、辣椒酥、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味料、大豆蛋白、复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经混合、成型、油炸（食用植物油）或煮制、冷却、真空包装而成的即食熟制水产制品。

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。

河南馨清餐饮科技有限公司