



410216S-2025



河南鲜之味食品有限公司企业标准

Q/HXZW 0001S-2025

冷冻调理水产制品

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

河南鲜之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鲜之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王先伟。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXZW 0001S-2023。

H N

Q B

冷冻调理水产制品

1 范围

本标准规定了冷冻调理水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用水产品（泥鳅、黄鳝、甲鱼、黑鱼、带鱼、虾、花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、鱿鱼）中的一种或几种为主要原料，经宰杀、去内脏清洗、去除（鱼骨、鱼刺、鱼头、鱼尾中的一种）或不去除、加入食用盐、切制或不切制后，添加或不添加青豆、玉米粒、花生仁（熟制或生制）、黑芝麻、白芝麻、胡萝卜丁、黑木耳、竹笋丝、姜丝、干辣椒段、青辣椒丝（丁）、红辣椒丝（丁）、藤椒、鸡蛋清、鸡蛋液、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、生抽、鸡精调味料、红酒、料酒、蚝油、酵母抽提物、玉米淀粉、小麦粉、香辛料（蒜粉、胡椒粉、姜粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、迷迭香中的一种或几种）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾）、奥尔良腌料（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠）、南德调味料、香辣复合调味料、孜然麻辣复合调味料、黑椒复合调味料、咖啡风味复合调味料、桔香风味复合调味料、蒜蓉风味复合调味料、藤椒风味复合调味料、麻辣风味复合调味料、烧烤风味复合调味料、奥尔良复合调味料中的几种，经腌制调理、穿串或不穿串、包装、冷冻贮存加工而成的非即食冷冻调理水产制品。

根据所用原辅料不同，产品分类如下：冷冻调理泥鳅、冷冻调理黄鳝、冷冻调理甲鱼、冷冻调理黑鱼、冷冻调理带鱼、冷冻调理虾、冷冻调理花鲢、冷冻调理白鲢、冷冻调理草鱼、冷冻调理青鱼、冷冻调理鲫鱼、冷冻调理白鱼、冷冻调理鲤鱼、冷冻调理武昌鱼、冷冻调理龙利鱼、冷冻调理鱿鱼。

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 可食用水产品（泥鳅、黄鳝、甲鱼、黑鱼、带鱼、虾、花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、鱿鱼）应鲜活、清洁、无病害、无污染，并符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.4 鸡蛋清、鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 玉米粒应符合 GB 1353 的规定。

- 2.1.6 花生仁、黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 竹笋丝应新鲜良好、质嫩、笋体完整的可食用竹笋，无腐败、霉烂变质和病虫害，并符合 GB 2761、GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.9 姜丝应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 干辣椒段应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 青辣椒丝(丁)、红辣椒丝(丁)应新鲜、无污染、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2761、GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 生抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 香辛料(蒜粉、胡椒粉、姜粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、迷迭香)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 奥尔良腌料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 藤椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 胡萝卜丁应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.23 红酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.25 南德调味料、香辣复合调味料、孜然麻辣复合调味料、黑椒复合调味料、咖啡风味复合调味料、桔香风味复合调味料、蒜蓉风味复合调味料、藤椒风味复合调味料、麻辣风味复合调味料、烧烤风味复合调味料、奥尔良复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	肉质组织正常，并具有各辅料应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅其气味、以温开水漱口品尝其滋味
色 泽	具有每种产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9（鱼类制品除外） 0.4（鱼类制品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	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
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 2.5	GB 5009.227
组胺，mg/100g	≤ 20	GB 5009.208
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg（仅限添加磷酸盐的产品检验）	≤ 1.0	GB 5009.256
注：*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。		

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 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

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以可食用水产品（泥鳅、黄鳝、甲鱼、黑鱼、带鱼、虾、花鲢、白鲢、草鱼、青鱼、鲫鱼、白鱼、鲤鱼、武昌鱼、龙利鱼、鱿鱼）中的一种或几种为主要原料，经宰杀、去内脏清洗、去除（鱼骨、鱼刺、鱼头、鱼尾中的一种）或不去除、加入食用盐、切制或不切制后，添加或不添加青豆、玉米粒、花生仁（熟制或生制）、黑芝麻、白芝麻、胡萝卜丁、黑木耳、竹笋丝、姜丝、干辣椒段、青辣椒丝（丁）、红辣椒丝（丁）、藤椒、鸡蛋清、鸡蛋液、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、生抽、鸡精调味料、红酒、料酒、蚝油、酵母抽提物、玉米淀粉、小麦粉、香辛料（蒜粉、胡椒粉、姜粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、迷迭香中的一种或几种）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾）、奥尔良腌料（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠）、南德调味料、香辣复合调味料、孜然麻辣复合调味料、黑椒复合调味料、咖啡风味复合调味料、桔香风味复合调味料、蒜蓉风味复合调味料、藤椒风味复合调味料、麻辣风味复合调味料、烧烤风味复合调味料、奥尔良复合调味料中的几种，经腌制调理、穿串或不穿串、包装、冷冻贮存加工而成的非即食冷冻调理水产制品。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》的规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本产品在本标准 GB 2760 中的属性为 09.03 预制水产品（半成品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鲜之味食品有限公司