



413175S-2025



河南七优食品有限公司企业标准

Q/HQYS 0001S-2025

# 速冻水产制品

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南七优食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南七优食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南七优食品有限公司。

本标准主要起草人：周艳庆。

H N

Q B

# 速冻水产制品

## 1 范围

本标准规定了速冻水产制品的分类、要求、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(可食用淡水鱼和海水鱼、虾、蟹肉、蟹黄、贝肉、海参中的一种或几种)为原料,经解冻或不解冻、预处理,加入食用盐、味精、白砂糖、海藻糖、鸡蛋清、香辛料和香辛料粉[辣椒、辣椒粉、花椒粉、姜、蒜、黑胡椒粉、白胡椒粉、茺荑、大葱、小葱、韭葱、洋葱、八角粉、肉豆蔻、桂皮、肉桂粉、孜然粉、丁香、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、香叶(月桂叶)、甘草、多香果、草果、砂仁、荜拔、小茴香粉、姜黄、山奈、百里香、迷迭香、木姜子、香茅、调料九里香、香菜籽、高良姜、小豆蔻、花椒、当归、山奈、胡椒中的一种或几种]、陈皮粉、梔子、白芷、薄荷、决明子、罗汉果、紫苏、山楂、青果、荆芥、黄芪、党参、固态复合调味料中的一种或几种,添加或不添加复配酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐)、食用淀粉(玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、植物油(菜籽油、大豆油、棕榈油、芝麻油、花生油中的一种或几种)、食品用香精、饮用水中的一种或几种,进行调味、斩拌或不斩拌、滚揉或不滚揉,腌制或不腌制、挂浆(玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、小麦粉中的一种或几种,加入饮用水)或不挂浆、裹糠(粉)(颗粒小麦粉、面包糠中的一种或两种)或不裹糠(粉)、速冻、内包装(或内包装、速冻),金属探测、外包装而成非即食速冻水产制品。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻可食用动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉心符合 GB/8884 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦粉、颗粒小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水、饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 面包糠应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 香辛料粉和香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.16 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.17 栀子、白芷、薄荷、决明子、罗汉果、紫苏、山楂、青果、荆芥、陈皮粉所用陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.18 黄芪、党参应符合卫健委（2023 年第 9 号）公告和《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.19 海藻糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.20 鸡蛋清应符合 GB 2719 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
色泽	具有本产品应有色泽	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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
冻品中心温度，℃	≤ -18	见注2
水分，g/100g	86【仅适用于挂浆和/或裹糠(粉)产品】 84（其他产品）	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	0.4（仅适用于以鱼为原料的产品） 0.9（其他产品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg （仅适用于以鱼为原料的产品）	≤ 0.1	GB 5009.15

甲基汞 <sup>b</sup> （以Hg计），mg/kg	≤	0.5【肉食性鱼类制品（金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼制品除外） 1.2（仅适用于金枪鱼制品） 1.5（仅适用于金目鲷制品） 1.6（仅适用于鲨鱼制品） 1.7（仅适用于枪鱼制品）	GB 5009.17
无机砷 <sup>c</sup> （以As计），mg/kg	≤	0.1（仅适用于以鱼为原料的产品） 0.5（其他产品）	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	30	GB 5009.228
<sup>d</sup> 多氯联苯，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
<p>注1：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于添加油脂的产品。</p> <p>b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；</p> <p>c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；</p> <p>d多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。</p> <p>注2：冻品中心温度：将预冷的温度计或测温仪探头插入样品包装的中心位置，待读数稳定后记录温度值。</p>			

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 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，食药两用及新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。产品贮存在-18℃或更低温度下，禁止与有毒、有害、有异味物品同库存放。

## 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、冻品中心温度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

速冻水产制品是以鲜、冻可食用动物性水产品(可食用淡水鱼和海水鱼、虾、蟹肉、蟹黄、贝肉、海参中的一种或几种)为原料,经解冻或不解冻、预处理,加入食用盐、味精、白砂糖、海藻糖、鸡蛋清、香辛料和香辛料粉[辣椒、辣椒粉、花椒粉、姜、蒜、黑胡椒粉、白胡椒粉、芫荽、大葱、小葱、韭葱、洋葱、八角粉、肉豆蔻、桂皮、肉桂粉、孜然粉、丁香、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、香叶(月桂叶)、甘草、多香果、草果、砂仁、荜拔、小茴香粉、姜黄、山奈、百里香、迷迭香、木姜子、香茅、调料九里香、香菜籽、高良姜、小豆蔻、花椒、当归、山奈、胡椒中的一种或几种]、陈皮粉、栀子、白芷、薄荷、决明子、罗汉果、紫苏、山楂、青果、荆芥、黄芪、党参、固态复合调味料中的一种或几种,添加或不添加复配酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐)、食用淀粉(玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、植物油(菜籽油、大豆油、棕榈油、芝麻油、花生油中的一种或几种)、食品用香精、饮用水中的一种或几种,进行调味、斩拌或不斩拌、滚揉或不滚揉,腌制或不腌制、挂浆(玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、小麦粉中的一种或几种,加入饮用水)或不挂浆、裹糠(粉)(颗粒小麦粉、面包糠中的一种或两种)或不裹糠(粉)、速冻、内包装(或内包装、速冻),金属探测、外包装而成非即食速冻水产制品。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。

河南七优食品有限公司