



413180S-2025



河南省香盼食品有限公司企业标准

Q/HXP 0001S-2025

速冻调制水产制品

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南省香盼食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香盼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝艳臣。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜(冻)鱼肉、鲜(冻)虾肉、冷冻可食用鱼糜、冷冻可食用虾肉糜中的一种或几种为主要原料,经解冻或不解冻,斩碎,添加食用盐、味精、白砂糖、海鲜粉调味料、鸡精调味料、发酵调味料、鱼露、酱油、蚝油、料酒、香辛料[白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、高良姜粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、生姜(或姜粉)、洋葱粉(或洋葱)、大蒜(或蒜粉)、芫荽、大葱、香葱、桂皮、丁香、山奈、肉豆蔻、砂仁、月桂叶(香叶)、豆蔻、草果、甘草、多香果、百里香、迷迭香、姜黄、薄荷、罗勒、当归、香茅、牛至中的一种或几种]中的一种或几种,加入或不加入食用植物油(大豆油、棕榈油、芝麻油、花生油中的一种或几种)、可食用虾肉、可食用贝肉、蟹肉、蟹黄、墨鱼、章鱼、鱿鱼、鳕鱼、鳗鱼、海参、鲜(冻)畜禽肉(牛、鸡、鸭中的一种或几种)或其肉糜、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、麦芽糊精、魔芋粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、芹菜、胡萝卜、玉米、木耳、马蹄、莲藕、蛋清粉、葱酥、蒜酥、膨化豆制品(大豆拉丝蛋白)、鸡(鸭)蛋清、酵母抽提物、干酪、再制干酪、干酪制品中的一种或几种,加入或不加入水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、山梨糖醇和山梨糖醇液中的一种或几种)、增味剂(5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5-鸟苷酸二钠中的一种或几种)、酸度调节剂(乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种)、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、明胶、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、甜菜红、葡萄糖酸- δ -内酯、硫酸钙、氯化钾、碳酸钙、D-异抗坏血酸钠、磷脂、单,双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、食用香精中的一种或几种,再经切制(或不切制)、搅拌、滚揉(或不滚揉)、腌制、灌装(或不灌装)、成型、定型(水煮或油炸)(不完全熟制)、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻调制水产制品。

根据原辅料及工艺不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)水产品应符合 GB2733 的规定。
- 2.1.2 冷冻可食用鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。
- 2.1.3 鲜(冻)畜禽肉应符合 GB 2707 的要求。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

- 2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB15203 和 GB/T20880 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.11. 木薯淀粉应符合 GB31637 和 GBT 29343 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 2.1.13 食用马铃薯淀粉应符合 GB31637 和 GBT8884 的规定。
- 2.1.14 食用小麦淀粉应符合 GB31637 和 GBT8883 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GBT8885 的规定。
- 2.1.16 生姜、大蒜、洋葱、芹菜、茺荽、大葱、香葱、胡萝卜、玉米、马蹄、莲藕应新鲜,大小基本均匀,色泽正常,无病虫害,无腐烂及霉变,应符合 GB2762 及 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 葱酥、蒜酥应符合 QB 2076-95 的规定。
- 2.1.19 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T20886.2 的规定。
- 2.1.21 海鲜粉调味料、鸡精调味料、发酵调味料、鱼露应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.23 再制干酪和干酪制品应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB1886.187 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定。
- 2.1.30 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定,
- 2.1.31 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.37 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。

- 2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.43 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.44 氯化钾应符合 GB 25585 的规定，
- 2.1.45 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.48 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.49 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.50 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.52 磷酸三钠应符合 GB1886.338 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 5-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.55 5-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.56 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.57 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.58 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.59 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 的规定。
- 2.1.60 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB25539 的规定。
- 2.1.61 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.62 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.63 辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。
- 2.1.64 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.65 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.66 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.67 香辛料应符合 GB/T15691 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，倒入洁净白瓷盘

色泽	具有该产品应有的色泽	中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，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。
气味与滋味	具有该产品特有的气味与滋味，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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	0.5 (以肉食性鱼类为主要原料的产品除外)	GB 5009.17
	1.0 ^b	
无机砷 ^c (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
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 ^d , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
磷酸盐 ^e (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
β-胡萝卜素 ^e , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

b 仅适用于以肉食性鱼类为主要原料的产品检验。

c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则需测定无机砷含量再作判定。

d 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCBI01、PCB118、PCBI38、PCB153 和 PCB180 总和计。

e 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留量应符合 GB 31650 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB2760 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)鱼肉、鲜(冻)虾肉、冷冻可食用鱼糜、冷冻可食用虾肉糜中的一种或几种为主要原料,经解冻或不解冻,斩碎,添加食用盐、味精、白砂糖、海鲜粉调味料、鸡精调味料、发酵调味料、鱼露、酱油、蚝油、料酒、香辛料[白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、高良姜粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、生姜(或姜粉)、洋葱粉(或洋葱)、大蒜(或蒜粉)、芫荽、大葱、香葱、桂皮、丁香、山奈、肉豆蔻、砂仁、月桂叶(香叶)、豆蔻、草果、甘草、多香果、百里香、迷迭香、姜黄、薄荷、罗勒、当归、香茅、牛至中的一种或几种]中的一种或几种,加入或不加入食用植物油(大豆油、棕榈油、芝麻油、花生油中的一种或几种)、可食用虾肉、可食用贝肉、蟹肉、蟹黄、墨鱼、章鱼、鱿鱼、鳕鱼、鳗鱼、海参、鲜(冻)畜禽肉(牛、鸡、鸭中的一种或几种)或其肉糜、大豆分离蛋白、食用葡萄糖、麦芽糊精、魔芋粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、芹菜、胡萝卜、玉米、木耳、马蹄、莲藕、蛋清粉、葱酥、蒜酥、膨化豆制品(大豆拉丝蛋白)、鸡(鸭)蛋清、酵母抽提物、干酪、再制干酪、干酪制品中的一种或几种,加入或不加入水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、山梨糖醇和山梨糖醇液中的一种或几种)、增味剂(5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的一种或几种)、酸度调节剂(乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种)、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、明胶、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、甜菜红、葡萄糖酸- δ -内酯、硫酸钙、氯化钾、碳酸钙、D-异抗坏血酸钠、磷脂、单,双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、食用香精中的一种或几种,再经切制(或不切制)、搅拌、滚揉(或不滚揉)、腌制、灌装(或不灌装)、成型、定型(水煮或油炸)(不完全熟制)、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻调制水产制品。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》和SB/T 10379《速冻调制食品》等标准制订此企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为: 09.02.03 冷冻水产糜及其制品 (包括冷冻丸类制品)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。