



413528S-2025



洛阳豫卤臻食品有限公司企业标准

Q/LYZ 0003S-2025

水产制品罐头

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

洛阳豫卤臻食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳豫卤臻食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张保满。

H N

Q B

水产制品罐头

1 范围

本标准规定了水产制品罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鲤鱼、草鱼、黑鱼、带鱼、鲢鱼、大虾中的一种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、预处理、清洗、切段或不切段，添加生活饮用水、食用植物油、食用淀粉、鸡蛋、小麦粉、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、南乳汁、排骨酱、柱侯酱、花生酱、蚝油、草菇老抽、甜面酱、白砂糖、海鲜酱、味精、鸡精、酱油、黄豆酱、料酒中的几种，经腌制、油炸、装碗、蒸制、冷却、封口、杀菌、冷却、包装加工而成的水产制品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）鲤鱼、草鱼、黑鱼、带鱼、鲢鱼、大虾应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 南乳汁、排骨酱、柱侯酱、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.11 酱油、草菇老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.13 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.14 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.17 蚝油应符合 SB/T 21999 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
容器	包装容器密封完好,无泄漏,无胀碗	取适量样品,检查容器,将内容物倒入白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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	要求	指标	检验方法
固形物含量, %	\geq	50	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	\leq	6.0(仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.4(鱼类罐头) 0.9(鱼类罐头除外)	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	\leq	0.2(鱼类罐头)	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq	2.0	GB 5009.123
^a 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.17
^b 无机砷(以 As 计), mg/kg	\leq	0.1(鱼类罐头) 0.5(鱼类罐头除外)	GB 5009.11
^c 多氯联苯, μ g/kg	\leq	20	GB 5009.190
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	\leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	\leq	0.25	GB 5009.227

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 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 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。

c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检测方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌。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）鲤鱼、草鱼、黑鱼、带鱼、鲢鱼、大虾中的一种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、预处理、清洗、切段或不切段，添加生活饮用水、食用植物油、食用淀粉、鸡蛋、小麦粉、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、南乳汁、排骨酱、柱侯酱、花生酱、蚝油、草菇老抽、甜面酱、白砂糖、海鲜酱、味精、鸡精、酱油、黄豆酱、料酒中的几种，经腌制、油炸、装碗、蒸制、冷却、封口、杀菌、冷却、包装加工而成的水产制品罐头。

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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳豫卤臻食品有限公司