



413573S-2025



郑州四汇农业有限公司企业标准

Q/ZZSH 0003S-2025

冷藏调理水产制品

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

郑州四汇农业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州四汇农业有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李满。

H N

Q B

冷藏调理水产制品

1 范围

本标准规定了冷藏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鲜(冻)鱼【鳕鱼、带鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼(梭边鱼)、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、鳝鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳗鱼、石斑鱼、黄花鱼中的一种】及其副产品(头、鱼泡中的一种)、鱿鱼、八爪鱼、墨鱼仔、牛蛙、可食用虾、鲜冻贝类(花甲、生蚝、扇贝、螺蛳、香螺、鲍鱼、蛏子中的一种)中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、预处理、清洗、分切或不分切，添加食用盐、味精、鸡精调味料、海鲜粉调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、高良姜、辣椒、桂皮、肉桂、孜然(枯茗)、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、姜、甘草、草果、姜黄、丁香、山奈、砂仁、芫荽、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种)、复配水分保持剂(磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙中的几种)中的一种或几种，经滚揉腌制、挂浆(玉米淀粉、小麦粉、小麦淀粉中的一种或几种，加生活饮用水)或不挂浆、包装、冷藏贮存等工艺加工而成的非即食冷藏调理水产制品。

根据所用原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用鲜(冻)鱼【鳕鱼、带鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼(梭边鱼)、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、鳝鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳗鱼、石斑鱼、黄花鱼】及其副产品(头、鱼泡)、鱿鱼、八爪鱼、墨鱼仔、牛蛙、可食用虾、鲜冻贝类(花甲、生蚝、扇贝、螺蛳、香螺、鲍鱼、蛏子)应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 嗅其气味, 按食用方法熟制后, 用温开水漱口, 品其滋味
滋 味、气 味	具有产品正常滋味、气味, 无异味, 无酸败味	
状 态	具有产品正常的形态和组织状态, 无正常视力可见的外来杂质, 无霉变, 无虫蛀	

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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	8 (仅适用于食用盐的产品)	GB 5009. 44
*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 (鱼类制品)	GB 5009. 15
^a 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009. 17
^b 无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5 (鱼类制品除外) 0.1 (鱼类制品)	GB 5009. 11
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
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	1.0 (仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009. 256
^c 多氯联苯, μg/kg ≤	20	GB 5009. 190
挥发性盐基氮, mg/100g ≤	30	GB 5009. 228

注1: 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PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计;

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，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

QB

编制说明

本标准适用于以可食用鲜(冻)鱼【鳕鱼、带鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼(梭边鱼)、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、鳝鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳗鱼、石斑鱼、黄花鱼中的一种】及其副产品(头、鱼泡中的一种)、鱿鱼、八爪鱼、墨鱼仔、牛蛙、可食用虾、鲜冻贝类(花甲、生蚝、扇贝、螺蛳、香螺、鲍鱼、蛏子中的一种)中的一种为主要原料,经解冻或不解冻、预处理、清洗、分切或不分切,添加食用盐、味精、鸡精调味料、海鲜粉调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、高良姜、辣椒、桂皮、肉桂、孜然(枯茗)、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、姜、甘草、草果、姜黄、丁香、山奈、砂仁、芫荽、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】中的一种或几种,添加或不添加植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种)、复配水分保持剂(磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙中的几种)中的一种或几种,经滚揉腌制、挂浆(玉米淀粉、小麦粉、小麦淀粉中的一种或几种,加生活饮用水)或不挂浆、包装、冷藏贮存等工艺加工而成的非即食冷藏调理水产制品。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》的有关规定,参照GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品在GB 2760中的类别为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。

郑州四汇农业有限公司