



413752S-2025



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0013S-2025

食用水产制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：巫晨阳、巫娟霞、王臣鹏、梁大燕

H N

Q B

食用水产制品

1 范围

本标准规定了食用水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）可食用动物性水产品（鱼类、虾、蟹、鱿鱼、田螺、甲壳类、贝类）中的一种为主要原料，经选料、解冻或不解冻、清洗（除杂），加入或不加入葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、枣、乌药叶、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆鼓、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、甘草、茶叶、茉莉花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬及其制品、火龙果、五指毛桃、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草、辣椒籽、芝麻、味精、鸡精调味料、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食用盐、食糖、蜂蜜、芝麻油、花椒油、芝麻酱、辣椒酱、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、啤酒、白酒、调味料酒中的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、5’-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，腌制或不腌制，再加入食用植物油、生活饮用水中的一种或多种，经油炸或烹调或卤煮或熏烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的可直接食用的食用水产制品。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同制品。

2 要求

2.1 原辅料

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、枣、乌药叶、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆鼓、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤

白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子应符合《中华人民共和国 药典》一部的规定。

2.1.8 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。

2.1.9 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.10 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2024 年 4 号公告的规定。

2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.12 茶叶应符合 GB/T 30766 的规定。

2.1.13 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.15 果蔬及其制品应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。

2.1.17 五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205 号）的规定。

2.1.18 食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌）应符合 GB 7096 的规定

2.1.19 蛭虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。

2.1.20 辣椒籽应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.24 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。

2.1.25 复合调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.26 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.28 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.30 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.31 花椒油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.32 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.33 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.34 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.35 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.36 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.37 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.38 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.39 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.40 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.41 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.42 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.47 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 食品用香料应符合 GB 29938 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，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、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	指标	检验方法
酸价 a (KOH) (以脂肪计)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 a (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1 (以鱼为原料的产品) 0.5 (除以鱼为原料之外的产品)	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.190
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
双乙酸钠 ^c , g/kg	≤	1.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于油炸的产品;

b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计;

c 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 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的检验。验证检验一次/周, 验证检验增加菌落总数、大肠菌群的检验。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）可食用动物性水产品（鱼类、虾、蟹、鱿鱼、田螺、甲壳类、贝类）中的一种为主要原料，经选料、解冻或不解冻、清洗（除杂），加入或不加入葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、枣、乌药叶、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆鼓、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、甘草、茶叶、茉莉花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、果蔬及其制品、火龙果、五指毛桃、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草、辣椒籽、芝麻、味精、鸡精调味料、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、食用盐、食糖、蜂蜜、芝麻油、花椒油、芝麻酱、辣椒酱、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、啤酒、白酒、调味料酒中的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、5’-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，腌制或不腌制，再加入食用植物油、生活饮用水中的一种或多种，经油炸或烹调或卤煮或熏烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的可直接食用的食用水产制品。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》相关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。

河南省臧营桥食品有限公司