



413441S-2025



商丘梓煜食品有限公司企业标准

Q/SZY 0001S-2025

熟制水产制品

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

商丘梓煜食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘梓煜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李政胤。

H N

Q B

熟制水产制品

1 范围

本标准规定了熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以鲜/冻水产品【可食用淡水鱼、甲鱼、八爪鱼（章鱼）、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、螃蟹/扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】、大葱、生姜、蒜、白芷、陈皮（橘皮）、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡汁调味料、白酒、调味料酒、味精、芝麻、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、生活饮用水中的一种或多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、熟制（油炸或酱制或卤制）、冷却、包装、杀菌、加工而成的即食熟制水产制品。

根据生产工艺不同分为：油炸水产制品、酱卤制水产制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜/冻水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 大葱、生姜、蒜应清洁卫生、无腐烂变质、无污染,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料、鸡汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.10 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

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	具体产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘上，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味；或按照 GB 10136 规定的方法进行检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.227

^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 双乙酸钠，g/kg	≤	1.0	GB 5009.277
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.45（鱼类制品） 0.9（其它）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（鱼类制品）	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
^b 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
^c 无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1（鱼类制品） 0.5（其它）	GB 5009.11
^d 多氯联苯，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
<p>注1：a仅适用于添加该种食品添加剂的产品；</p> <p>b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。</p> <p>c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。</p> <p>d多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。</p> <p>注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。</p> <p>注3：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

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	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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 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 和 GB 20941 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以鲜/冻水产品【可食用淡水鱼、甲鱼、八爪鱼（章鱼）、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、螃蟹/扇贝、花甲、干贝、田螺、蛤蜊】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】、大葱、生姜、蒜、白芷、陈皮（橘皮）、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡汁调味料、白酒、调味料酒、味精、芝麻、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用菌（杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、生活饮用水中的一种或多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、熟制（油炸或酱制或卤制）、冷却、包装、杀菌、加工而成的即食熟制水产制品。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘梓煜食品有限公司