



413479S-2025



郑州拙为食品科技有限公司企业标准

Q/ZZS 0003S-2025

熟制水产品

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

郑州拙为食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州拙为食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张春堂。

H N

Q B

熟制水产品

1 范围

本标准规定了熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻动物性水产品（带鱼、青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲫鱼、鲤鱼、鲈鱼、鳊鱼、可食用虾、花蛤、生蚝、扇贝、鲍鱼、蛭子、海瓜子、海参的一种或几种）为主要原料，搭配水、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂【鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔、禽副产品（头、翅、脖、爪、舌、心、肝、肠、胗、皮中的一种或几种）、畜副产品（头、脖、蹄、筋、耳、舌、心、肝、肠、肚、肺、肾脏、皮中的一种或几种）中的一种或几种】及其制品（腌腊肉制品、熟肉制品、速冻调制食品）、新鲜蔬菜（黄豆芽、绿豆芽、莲藕、土豆、胡萝卜、番茄、南瓜、白萝卜、辣椒、芹菜、玉米、山药、花生、芋头、荸荠、香菜、葱、生姜、洋葱、大蒜、韭菜、蒜苗、蒜苔、竹笋、莴笋、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、茄子、豇豆、刀豆、四季豆、毛豆、苦菊、菠菜、青菜、贡菜、芥菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、娃娃菜、白菜、生菜、花菜、西兰花、紫甘蓝、包菜、空心菜、菜心、黄花菜中的一种或几种）、酱腌菜（芥菜、酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、剁椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜、梅干菜的一种或几种）、食用菌【羊肚菌、姬松茸、金针菇、香菇、花菇、猴头菇、杏鲍菇、毛木耳、黑木耳、口蘑、双孢菇、鸡枞菌、鸡油菌、银耳、滑子菇、鸡腿菇、平菇、草菇、竹荪、茶树菇、秀珍菇、牛肝菌、红平菇、蛹虫草（虫草花）、榛蘑中的一种或几种】、粮食（大米、绿豆、大麦、白芸豆、黄豆、高粱、黑豆、黑麦、红豆、荞麦、红薯干、紫薯干、豌豆、玉米、小米、黑米、糯米、薏米、江米中的一种或多种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、大枣、芝麻中的一种或几种，辅以食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、酿造食醋、酿造酱油、火锅底料调味料、蚝油、辣椒油、花椒油、藤椒油、郫县豆瓣、香辣酱、咖喱酱、咖喱粉、照烧汁、腐乳、复合调味料、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、花椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒、牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）中的一种或几种进行调味，添加或不添加豆豉、鸡蛋、牛乳、椰浆、人造黄油、蜂蜜、黄酒、酵母抽提物、白酒、葡萄酒、米酒、苹果醋、芝麻酱、花生酱、番茄酱、辣椒酱、虾酱、鱼露、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、枸杞、白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果、黄芪、党参、小麦粉、藕粉、马铃薯淀粉、糯米粉、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、乳酸链球菌素、柠檬酸、辣椒红、天然胡萝卜素、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠的一种或几种，经前处理、整形或不整形、腌制或不腌制、炖煮或不炖煮、油炸或不油炸、蒸煮或不蒸煮、炒制或不炒制、包装、高温杀菌（熟制）、冷冻或不冷冻等工序加工而成的可直接

食用的熟制水产品。

根据原辅料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.4 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.5 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.9 蔬菜应清洁、卫生、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 粮食应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.17 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.19 椰浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.20 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 鸡汁调味料 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.29 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.30 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.32 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 火锅底料调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.36 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.37 米酒应符合 QB/T 8146 的规定。
- 2.1.38 苹果醋应符合 GB/T 30884 的规定。
- 2.1.39 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.40 辣椒油、花椒油、藤椒油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.42 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.43 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.44 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.45 香辣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 咖喱酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.48 照烧汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.50 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.51 虾酱、鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.52 浓缩柠檬汁、浓缩橙汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.53 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.54 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.55 枸杞、白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.56 黄芪、党参应符合关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年第 9 号）的规定。
- 2.1.57 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.58 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.59 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.60 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

- 2.1.61 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.62 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.63 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.66 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.69 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.70 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.73 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.74 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.75 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.76 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.77 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.78 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.79 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 10.0	GB 5009.44

铅（以Pb计） [*] , mg/kg	≤	0.8（除鱼类制品以外）		GB 5009.12
		0.4（鱼类制品）		
无机砷 ^b （以As计）, mg/kg	≤	0.5（其他产品）	0.1（以鱼类为原料的产品）	GB 5009.11
甲基汞 ^a （以Hg计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.17
镉（以Cd计）, mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0		GB 5009.26
铬（以Cr计）, mg/kg	≤	2.0		GB 5009.123
多氯联苯 ^c , mg/kg	≤	20.0		GB 5009.190
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	3.0（仅油炸工艺检测）		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25（仅油炸工艺检测）		GB 5009.227
磷酸盐 ^d （以PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤	5.0		GB 5009.256
<p>注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>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；</p> <p>b 可先测定其总砷，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；</p> <p>c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计。</p> <p>d 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</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	10 ¹	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
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 仅适用于以牛肉为原料制成的产品。</p> <p>n: 为同一批次产品应采集的样品件数；c: 为最大可允许超出 m 值的样品数；m: 为微生物指标可接受水平的限量值；M: 为微生物指标的最高限量值。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜、冻动物性水产品（带鱼、青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲫鱼、鲤鱼、鲈鱼、鳊鱼、可食用虾、花蛤、生蚝、扇贝、鲍鱼、蛭子、海瓜子、海参的一种或几种）为主要原料，搭配水、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂【鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔、禽副产品（头、翅、脖、爪、舌、心、肝、肠、胗、皮中的一种或几种）、畜副产品（头、脖、蹄、筋、耳、舌、心、肝、肠、肚、肺、肾脏、皮中的一种或几种）中的一种或几种】及其制品（腌腊肉制品、熟肉制品、速冻调制食品）、新鲜蔬菜（黄豆芽、绿豆芽、莲藕、土豆、胡萝卜、番茄、南瓜、白萝卜、辣椒、芹菜、玉米、山药、花生、芋头、荸荠、香菜、葱、生姜、洋葱、大蒜、韭菜、蒜苗、蒜苔、竹笋、莴笋、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、茄子、豇豆、刀豆、四季豆、毛豆、苦菊、菠菜、青菜、贡菜、芥菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、娃娃菜、白菜、生菜、花菜、西兰花、紫甘蓝、包菜、空心菜、菜心、黄花菜中的一种或几种）、酱腌菜（芥菜、酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、剁椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜、梅干菜的一种或几种）、食用菌【羊肚菌、姬松茸、金针菇、香菇、花菇、猴头菇、杏鲍菇、毛木耳、黑木耳、口蘑、双孢菇、鸡枞菌、鸡油菌、银耳、滑子菇、鸡腿菇、平菇、草菇、竹荪、茶树菇、秀珍菇、牛肝菌、红平菇、蛹虫草（虫草花）、榛蘑中的一种或几种】、粮食（大米、绿豆、大麦、白芸豆、黄豆、高粱、黑豆、黑麦、红豆、荞麦、红薯干、紫薯干、豌豆、玉米、小米、黑米、糯米、薏米、江米中的一种或多种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、大枣、芝麻中的一种或几种，辅以食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、酿造食醋、酿造酱油、火锅底料调味料、蚝油、辣椒油、花椒油、藤椒油、郫县豆瓣、香辣酱、咖喱酱、咖喱粉、照烧汁、腐乳、复合调味料、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、花椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒、牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）中的一种或几种进行调味，添加或不添加豆豉、鸡蛋、牛乳、椰浆、人造黄油、蜂蜜、黄酒、酵母抽提物、白酒、葡萄酒、米酒、苹果醋、芝麻酱、花生酱、番茄酱、辣椒酱、虾酱、鱼露、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、枸杞、白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果、黄芪、党参、小麦粉、藕粉、马铃薯淀粉、糯米粉、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、乳酸链球菌素、柠檬酸、辣椒红、天然胡萝卜素、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠的一种或几种，经前处理、整形或不整形、腌制或不腌制、炖煮或不炖煮、油炸或不油炸、蒸煮或不蒸煮、炒制或不炒制、包装、高温杀菌（熟制）、冷冻或不冷冻等工序加工而成的可直接食用的熟制水产品。

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，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。

郑州拙为食品科技有限公司

H N

Q B