



410006S-2025



濮阳渔香源食品有限公司企业标准

Q/PYX 0001S-2025

冷冻预制水产品

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

濮阳渔香源食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳渔香源食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：樊晓凯。

H N

Q B

冷冻预制水产品

1 范围

本标准规定了冷冻预制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用鲜(冻)鱼【鳕鱼、带鱼、鲛鱼、竹荚鱼、鱿鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼(梭边鱼)、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、黄骨鱼、三文鱼、金枪鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳊鱼、石斑鱼、黄花鱼、红娘鱼中的一种,鱼类经修整(去头、去刺、去鳞)】、可食用虾、鲜冻贝类(花蛤、生蚝、扇贝、香螺、鲍鱼、蛭子中的一种)、海螃蟹、海参为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、切段或切片,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(六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的几种)中的一种或几种,经解冻或不解冻、预处理、分切或不分切、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,然后在产品表面均匀包裹面包糠或不包裹面包糠、包装、冷冻、加工而成的非即食冷冻预制水产制品(半成品)。

根据所用原辅料不同,产品分类为冷冻预制虾制品、冷冻预制鱼制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)【鳕鱼、带鱼、鲛鱼、竹荚鱼、鱿鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼(梭边鱼)、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、黄骨鱼、三文鱼、金枪鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳊鱼、石斑鱼、黄花鱼、红娘鱼】、可食用虾、鲜冻贝类(花蛤、生蚝、扇贝、香螺、鲍鱼、蛭子、海螃蟹、海参应符合 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。

2.1.14 面包糠应符合 GB 7099 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 ≤	1.2 (金枪鱼制品) 1.0 (除金枪鱼制品外其他肉食性鱼类制品) 0.5 (肉食性鱼类制品除外)	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	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、挥发性盐基氮。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用鲜(冻)鱼【鳕鱼、带鱼、鲑鱼、竹荚鱼、鱿鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼(梭边鱼)、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、黄骨鱼、三文鱼、金枪鱼、秋刀鱼、鲔鱼、鳗鱼、石斑鱼、黄花鱼、红娘鱼中的一种,鱼类经修整(去头、去刺、去鳞)】、可食用虾、鲜冻贝类(花蛤、生蚝、扇贝、香螺、鲍鱼、蛏子中的一种)、海螃蟹、海参为主要原料,经解冻或不解冻、清洗、切段或切片,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(六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的几种)中的一种或几种,经解冻或不解冻、预处理、分切或不分切、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、然后在产品表面均匀包裹面包糠或不包裹面包糠、包装、冷冻、加工而成的非即食冷冻预制水产制品(半成品)。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 in 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。

濮阳渔香源食品有限公司

QB