



410108S-2025



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0017S-2025

风味水产制品

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市味林食品科技有限公司。

本标准主要起草人：许高举、杨萌萌。

H N

Q B

风味水产制品

1 范围

本标准规定了风味水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）可食用（鱼、虾、蟹、蟹钳、鱿鱼、田螺）或干制动物性水产品（鱼干、虾干、鱿鱼干）中的一种为主要原料，经选料，解冻或不解冻、浸泡或不浸泡、修整，添加食用盐、白砂糖、酱油、食醋、白醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、小麦粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱粉、葱粉、蒜粉、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）（经预处理）、食用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鱼味香精、虾味香精、蟹味香精、海鲜味香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、辣椒红、辣椒油树脂（香料）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、β-胡萝卜素、碳酸钠、碳酸钾、碳酸钙（包括重质和轻质）、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、茶多酚、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、DL-苹果酸中的一种或几种腌制，食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）油炸或炒制或卤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食风味水产制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：风味鱼肉制品、风味虾肉制品、风味蟹制品、风味蟹钳制品、风味鱿鱼制品、风味田螺制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）可食用（鱼、虾、蟹、蟹钳、鱿鱼、田螺）、干制动物性水产品（鱼干、虾干、鱿鱼干）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规。

2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.10 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.11 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB2758 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 白芷粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 香辛料（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱粉、葱粉、蒜粉、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.23 食用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鱼味香精、虾味香精、蟹味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.34 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.35 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.36 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.41 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。

2.1.42 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.43 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定

2.1.44 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.45 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.46 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.47 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 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	具有本产品应有的性状	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、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)	GB 5009.11
	0.5 (除以鱼为原料之外的产品)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4 (鱼类产品)	GB 5009.12
	0.8 (其它)	
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
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^c , g/kg ≤	5	GB 5009.256
山梨酸钾(以山梨酸计) ^c , g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^c , g/kg ≤	1.0	GB 5009.83
茶多酚 ^c (以油脂中儿茶素计), g/kg ≤	0.3	SN/T 3848
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于油炸产品。

b 多氯联苯以多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计。

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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

即食产品的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 1: 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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求应

应符合 GB14881 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；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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）可食用（鱼、虾、蟹、蟹钳、鱿鱼、田螺）或干制动物性水产品（鱼干、虾干、鱿鱼干）中的一种为主要原料，经选料，解冻或不解冻、浸泡或不浸泡、修整，添加食用盐、白砂糖、酱油、食醋、白醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、小麦粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱粉、葱粉、蒜粉、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）（经预处理）、食用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、鱼味香精、虾味香精、蟹味香精、海鲜味香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、辣椒红、辣椒油树脂（香料）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、β-胡萝卜素、碳酸钠、碳酸钾、碳酸钙（包括重质和轻质）、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、茶多酚、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、DL-苹果酸中的一种或几种腌制，食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）油炸或炒制或卤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食风味水产制品。

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》等标准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。

新乡市味林食品科技有限公司

QB