



410452S-2025



河南维尔康食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2025

# 风味熟制水产制品

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

河南维尔康食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南维尔康食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：兰广艳。

本标准自实施之日起代替 Q/HWS 0001S-2024（备案号：413071S-2024）。

H N

Q B

# 风味熟制水产制品

## 1 范围

本标准规定了风味熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用以鲜、冻动物性水产品及其制品【可食用淡水鱼和海水鱼、鳄鱼龟、甲鱼、大鲵（人工养殖）、鲜冻贝类（海贝、扇贝、蚌肉、海螺、花螺、田螺、锥螺（长尾螺）、瑶柱、干贝、花蛤、鲍鱼、生蚝、蛭子中的一中或几种）、泥鳅、海蜇、牛蛙、海参、辽参、可食用蟹、花胶、鱼翅、鱼肚、鱼头、鱼唇、鱼皮、明骨、鱿鱼、章鱼、墨鱼、可食用虾中的一种或几种】为主要原料，经预处理【解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、修整或不修整】、腌制{添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、棉籽油、玉米油、核桃油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、鱼油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、香辛料或香辛料粉【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、荜茇、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉、咖喱粉中的一种或几种】、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、白酒、料酒、黄酒、葡萄酒、味精、芝麻、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆豉、花生酱、芝麻酱、复合调味酱（排骨酱、柱候酱、海鲜酱、沙茶酱、南乳汁、豆腐乳、蟹黄酱中的一种或几种）、谷氨酰胺转氨酶（TG 酶）中的一种或几种}或不腌制、挂浆或不挂浆【小麦粉、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水，添加或不添加鸡蛋液、食用盐、香辛料粉调制而成】、烟熏或不烟熏、熟制【油炸或煎制或烤制或蒸煮或卤制】或不熟制，配以蛋及蛋制品【鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种或几种】、速冻调理食品【鱼糜制品、肉糜制品中的一种或几种】、鲜冻蔬菜【莲藕、土豆、萝卜、胡萝卜、桔梗、冬瓜、南瓜、黄瓜、丝瓜、苦瓜、节瓜、佛手瓜、地瓜、芋头、山药、葫芦、西葫芦、番茄、辣椒、甜椒、茄子、黄秋葵、豇豆、扁豆、四季豆、食荚豌豆、刀豆、芦笋、朝鲜蓟、莴笋、竹笋、茭白、荸荠、马蹄、菱角、香椿芽、枸杞芽、绿豆芽、黄豆芽、豆苗、花生芽、花椒芽、花菜、西蓝花、卷心菜、紫甘蓝、抱子甘蓝、羽衣甘蓝、芥蓝、芹菜、青菜、白菜、小白菜、上海青、油麦菜、菠菜、空心菜、茼蒿、生菜、苋菜、芥菜、灰灰菜、鱼腥草、面条菜、苦菊、马齿苋、洋葱、韭菜、韭葱、韭菜花、葱、百合、茴香、香菜、蒜薹、蒜苗、薄荷、贡菜、黄花菜、蕨菜、甘薯叶、紫苏、蒲公英、雪菜、玉米、芝麻叶、槐花中的一种或几种】、果干【葡萄干、大枣、桂圆干、荔枝干、柠檬干中的一种或几种】、藻类及其制品【海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻（极

大螺旋藻、钝顶螺旋藻)、龙须菜中的一种或几种】、豆制品【豆腐、豆腐干、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、腐竹、大豆蛋白及其制品、膨化豆制品中的一种或几种】、面筋及其制品【水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种】、粮食【糙米、糯米、黑米、紫米、小米、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、脱皮麦仁、薏苡仁、玉米、黑豆、黄豆、扁豆、青蚕豆、红豆、豌豆中的一种或几种】、坚果与籽类及其制品【腰果、花生、板栗、榛子、核桃、山核桃、开心果、杏仁、夏威夷果、巴旦木、扁桃仁、芝麻、莲子、葵花籽、南瓜籽、西瓜籽中的一种或几种】、淀粉制品【粉丝、粉条、粉皮、川粉中的一种或几种】、魔芋凝胶食品、食用菌及其制品【松茸菇、羊肚菌、金耳菌、花菇、灵芝、鹿茸菇、滑子菇、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、茶树菇、猴头菇、白灵菇、海鲜菇、口蘑、竹荪、蛹虫草、牛肝菌、木耳、银耳、绣球菌中的一种或几种】、酱腌菜【藕片、泡椒、酸黄花菜、泡菜、泡姜、泡蒜、泡豇豆、剁椒、泡萝卜、酸豆角、腌黄瓜、腌竹笋、雪菜中的一种或几种】、畜禽肉及其副产品【鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、鹿肉、鸭血、猪血、鸡血、牛蹄筋、猪蹄筋、牛百叶、牛肚、金钱肚、猪肚中的一种或几种】、食用植物油【大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、棉籽油、玉米油、核桃油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种】、食用动物油【牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种】、香辛料或香辛料粉【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、荜茇、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉、咖喱粉中的一种或几种】、火锅底料【牛油、豆瓣酱、辣椒、植物油(大豆油、菜籽油)、姜、蒜、花椒、黄酒、白砂糖、食盐、味精、呈味核苷酸二钠】、复合调味酱【排骨酱、柱候酱、海鲜酱、沙茶酱、南乳汁、豆腐乳、蟹黄酱中的一种或几种】、花生酱、芝麻酱、陈皮(橘皮)、紫苏、枸杞子、罗汉果、山楂、白芷、人参(五年及五年以下人工种植)、党参、西洋参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、白酒、料酒、黄酒、葡萄酒、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆豉、芝麻、茶多酚、茶叶、自制高汤【以鲜(冻)猪大骨、牛大骨、羊大骨、鸡肉、鸭肉、猪蹄、鸡爪、金华火腿、瑶柱中的一种或几种,添加生活饮用水熬制而成】、自制香辛料油【以香辛料或香辛料粉中的一种或几种,添加食用植物油熬制而成】、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠(味精)、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、酵母抽提物、食品用香料【八角茴香油、生姜油、辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠中的一种或几种】、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、黄原胶(又名汉生胶)、卡拉胶、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)、碳酸钾、D-

异抗坏血酸、磷酸酯双淀粉、明胶、木糖醇、柠檬酸钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、葡萄糖酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酰胺转氨酶（TG 酶）中的一种或几种，经蒸煮或卤制、冷却、调味、包装、杀菌、包装加工而成的可直接食用的风味熟制水产品。

产品根据所用辅料不同可分为不同风味的熟制水产制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 鲜、冻动物性水产品及其制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 速冻调理食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.4 鲜冻蔬菜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.9 粮食应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 坚果与籽类及其制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.12 魔芋凝胶食品应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 火锅底料应符合重庆地方标准 DBS51/ 001 的规定。
- 2.1.17 白芷、陈皮（橘皮）、紫苏、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 罗汉果、山楂应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.19 枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.20 大葱、生姜、蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 13104 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 317 和 13104 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.27 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.28 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.29 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.30 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.34 豆豉应符合 DBS 53/004 的规定。
- 2.1.35 酱腌菜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.36 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.37 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.38 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.39 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.40 猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、鲜（冻）猪大骨、牛大骨、羊大骨、鸡肉、鸭肉、猪蹄、鸡爪、牛蹄筋、猪蹄筋、牛百叶、牛肚、金钱肚、猪肚应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.41 鹿肉应符合卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函〔2012〕8号）的规定。
- 2.1.41 鸭血、猪血、鸡血应符合 Q/HYS 0008S，附录 A 的规定。
- 2.1.42 金华火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.55 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.58 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.59 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.60 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.63 黄原胶(又名汉生胶)应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.65 抗坏血酸(又名维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.66 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.67 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.68 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.69 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.70 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.71 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.72 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.73 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.74 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.75 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.77 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.78 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.79 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.80 谷氨酰胺转氨酶(TG 酶)应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.81 人参应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012 年 第 17 号)的规定。

2.1.82 党参、西洋参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（国家市场监督管理总局 2023 年 第 9 号）。

2.1.83 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.84 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.85 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.86 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.87 复合调味酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.88 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.89 玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.90 小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。

2.1.91 马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。

2.1.92 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。

2.1.93 红薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。

2.1.94 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。

2.1.95 生活饮用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有各品种应有的气味、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	
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	其他产品	0.9	GB 5009.12
		以海蜇为主要原料的产品	1.9	
		以鱼类为主要原料的产品	0.4	
镉（以 Cd 计），mg/kg （仅适用于以鱼类为原料的产品）	≤	0.1		GB 5009.15
甲基汞 <sup>a</sup> （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.17
无机砷 <sup>b</sup> （以 As 计），mg/kg	≤	以鱼类为主要原料的产品除外	0.5	GB 5009.11

		以鱼类为主要原料的产品	0.1	
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	2.0		GB 5009.123
多氯联苯 <sup>c</sup> (以As计), μg/kg	≤	20		GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0		GB 5009.26
双乙酸钠 <sup>d</sup> , g/kg	≤	1.0		GB 5009.277
茶多酚 <sup>d</sup> (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.3		SN/T 3848
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	5		GB 5009.256
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
苯并(a)芘 <sup>f</sup> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.3		GB 5009.263
β-胡萝卜素 <sup>d</sup> , g/kg	≤	1.0		GB 5009.83

注: \*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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;

c 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

d 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

f 仅适用于烟熏工艺的产品检验。

同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂)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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注: <sup>a</sup> 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

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 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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

附录A



411491S-2023



河南华英樱桃谷食品有限公司企业标准

Q/HYS 0008S-2023

# 速冻畜禽血制品

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

河南华英樱桃谷食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南华英樱桃谷食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南华英樱桃谷食品有限公司。

本标准主要起草人：胡 奎、任宏星、韩宝华、朱 霖。

本标准实施之日起代替Q/HYS 0008S-2020《速冻畜禽血制品》。

H N

Q B

# 速冻畜禽血制品

## 1 范围

本标准规定了速冻畜禽血制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于调味速冻畜禽血制品（非即食）和非调味速冻畜禽血制品（非即食）。

调味速冻畜禽血制品是由速冻畜禽血包，搭配调料包组成。

调味速冻畜禽血制品中的速冻血包是以经检疫检验合格的新鲜畜、禽血液（鸭血、鸡血、鹅血、猪血、牛血、羊血）中的一种为主要原料，添加食用盐、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、花椒、洋葱（粉）、胡椒、大蒜（粉）、孜然中一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加水、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、陈皮、牛奶、枸杞、大枣、银耳、蜂蜜、核桃、大豆、花生、生姜、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白粉、莲藕、海带、香葱、黄原胶、卡拉胶、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经过滤、搅拌、预先蒸煮、冷却、分割、速冻、包装等加工工艺制成的非即食速冻血制品。

调料包是以食用植物油（大豆油、花生油）、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒（粉）、辣椒（粉）、食醋、酿造酱油、姜、蒜、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、孜然中一种或几种]、陈皮、味精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（米酱香精、肉增味香精）中的几种，经过配制、混合、灌装、包装加工而成（含两种或两种以上调味料）。

非调味速冻畜禽血制品是以经检疫检验合格的新鲜畜、禽血液（鸭血、鸡血、鹅血、猪血、牛血、羊血）中的一种为主要原料，添加食用盐、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、花椒、洋葱粉、胡椒、大蒜粉中一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加水、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、陈皮、牛奶、枸杞、大枣、银耳、蜂蜜、核桃、大豆、花生、生姜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白粉、莲藕粉、海带、香葱、黄原胶、卡拉胶、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经过滤、搅拌、灌装、预先蒸煮、冷却、分割、速冻、包装等加工工艺制成的非即食畜禽血制品。

按照原料品种的不同可以分为速冻禽血制品、速冻畜血制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 畜禽血应使用检疫检验合格的健康活畜禽鲜血，应新鲜、无异物、无污染，并应符合GB 16869与GB 2707的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

- 2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.5 氯化钙应符合GB 1886.45的规定。
- 2.1.6 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.8 牛奶应符合GB 25190的规定。
- 2.1.9 大枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.10 银耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.12 核桃应符合GB 19300的规定。
- 2.1.13 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.14 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.15 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.16 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.17 木薯淀粉应符合GB/T 29343GB 31637的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.20 莲藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.22 卡拉胶应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.23 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.25 调料包应符合GB 31644的规定。
- 2.1.26 陈皮、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.28 海带应符合GB 19643的规定。
- 2.1.29 香葱应新鲜清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763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	畜禽血包	调料包	从样品中取出 100g，倒入一洁净烧
	块状或条状，外形完整柔软、有弹性，允	产品油润，有光泽	

Q/HYS 0008S-2023

		许有气孔		杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽		呈紫红色，色泽基本一致，有光泽	红褐色	
气 味		具有本产品特有的气味		
滋 味	速冻禽血制品	具有禽血特有的滋味，无异味		
	速冻畜血制品	具有畜血特有的滋味，无异味		
杂 质		无肉眼可见外来杂质		

### 2.3 理化指标

调味速冻畜禽血理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		畜禽血包	调料包	
水分, g/100g	≤	95	45	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4	-	GB 5009.5
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	-	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	-	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	-	1.0	GB 5009.28
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	-	GB 5009.11
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	-	0.1	GB 5009.11
铅 <sup>b</sup> (以Pb计), mg/kg	≤	0.25		GB 5009.12
镉 <sup>b</sup> (以Cd计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬 <sup>b</sup> (以Cr计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0		GB 5009.26
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
b适用于各包装的混合检验。				

非调味速冻畜禽血理化指标要求应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	95	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.0	GB 5009.5
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15

Q/HYS 0008S-2023

铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

\* 该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 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

#### 2.6 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于调味速冻畜禽血制品（非即食）和非调味速冻畜禽血制品（非即食）。

调味速冻畜禽血制品是由速冻畜禽血包，搭配调料包组成。

调味速冻畜禽血制品中的速冻血包是以经检疫检验合格的新鲜畜、禽血液（鸭血、鸡血、鹅血、猪血、牛血、羊血）中的一种为主要原料，添加食用盐、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、花椒、洋葱（粉）、胡椒、大蒜（粉）、孜然中一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加水、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、陈皮、牛奶、枸杞、大枣、银耳、蜂蜜、核桃、大豆、花生、生姜、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白粉、莲藕、海带、香葱、黄原胶、卡拉胶、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经过滤、搅拌、预先蒸煮、冷却、分割、速冻、包装等加工工艺制成的非即食速冻血制品。

调料包是以食用植物油（大豆油、花生油）、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、白砂糖、食用盐、水、花椒（粉）、辣椒（粉）、食醋、酿造酱油、姜、蒜、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、孜然中一种或几种]、陈皮、味精、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（米酱香精、肉增味香精）中的几种，经过配制、混合、灌装、包装加工而成（含两种或两种以上调味料）。

非调味速冻畜禽血制品是以经检疫检验合格的新鲜畜、禽血液（鸭血、鸡血、鹅血、猪血、牛血、羊血）中的一种为主要原料，添加食用盐、香辛料[丁香、八角、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）、桂皮、小茴香、花椒、洋葱粉、胡椒、大蒜粉中一种或几种]中的一种或几种，添加或不添加水、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、陈皮、牛奶、枸杞、大枣、银耳、蜂蜜、核桃、大豆、花生、生姜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白粉、莲藕粉、海带、香葱、黄原胶、卡拉胶、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经过滤、搅拌、灌装、预先蒸煮、冷却、分割、速冻、包装等加工工艺制成的非即食畜禽血制品。

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 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 31646 《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》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。

## 编制说明

本标准适用以鲜、冻动物性水产品及其制品【可食用淡水鱼和海水鱼、鳄鱼龟、甲鱼、大鲵（人工养殖）、鲜冻贝类（海贝、扇贝、蚌肉、海螺、花螺、田螺、锥螺（长尾螺）、瑶柱、干贝、花蛤、鲍鱼、生蚝、蛭子中的一中或几种）、泥鳅、海蜇、牛蛙、海参、辽参、可食用蟹、花胶、鱼翅、鱼肚、鱼头、鱼唇、鱼皮、明骨、鱿鱼、章鱼、墨鱼、可食用虾中的一种或几种】为主要原料，经预处理【解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、修整或不修整】、腌制{添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、棉籽油、玉米油、核桃油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、鱼油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、香辛料或香辛料粉【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、荜茇、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉、咖喱粉中的一种或几种】、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、白酒、料酒、黄酒、葡萄酒、味精、芝麻、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆豉、花生酱、芝麻酱、复合调味酱（排骨酱、柱候酱、海鲜酱、沙茶酱、南乳汁、豆腐乳、蟹黄酱中的一种或几种）、谷氨酰胺转氨酶（TG酶）中的一种或几种}或不腌制、挂浆或不挂浆【小麦粉、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，添加生活饮用水，添加或不添加鸡蛋液、食用盐、香辛料粉调制而成】、烟熏或不烟熏、熟制【油炸或煎制或烤制或蒸煮或卤制】或不熟制，配以蛋及蛋制品【鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种或几种】、速冻调理食品【鱼糜制品、肉糜制品中的一种或几种】、鲜冻蔬菜【莲藕、土豆、萝卜、胡萝卜、桔梗、冬瓜、南瓜、黄瓜、丝瓜、苦瓜、节瓜、佛手瓜、地瓜、芋头、山药、葫芦、西葫芦、番茄、辣椒、甜椒、茄子、黄秋葵、豇豆、扁豆、四季豆、食荚豌豆、刀豆、芦笋、朝鲜蓟、莴笋、竹笋、茭白、荸荠、马蹄、菱角、香椿芽、枸杞芽、绿豆芽、黄豆芽、豆苗、花生芽、花椒芽、花菜、西蓝花、卷心菜、紫甘蓝、抱子甘蓝、羽衣甘蓝、芥蓝、芹菜、青菜、白菜、小白菜、上海青、油麦菜、菠菜、空心菜、茼蒿、生菜、苋菜、芥菜、灰灰菜、鱼腥草、面条菜、苦菊、马齿苋、洋葱、韭菜、韭葱、韭菜花、葱、百合、茴香、香菜、蒜薹、蒜苗、薄荷、贡菜、黄花菜、蕨菜、甘薯叶、紫苏、蒲公英、雪菜、玉米、芝麻叶、槐花中的一种或几种】、果干【葡萄干、大枣、桂圆干、荔枝干、柠檬干中的一种或几种】、藻类及其制品【海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、龙须菜中的一种或几种】、豆制品【豆腐、豆腐干、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、腐竹、大豆蛋白及其制品、膨化豆制品中的一种或几种】、面筋及其制品【水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种】、粮食【糙米、糯米、黑米、紫米、小米、大麦、荞麦、燕麦、藜麦、脱皮麦仁、薏苡仁、玉米、黑豆、黄豆、扁豆、青蚕豆、红豆、豌豆中的一种或几种】、坚果与籽类及其制品【腰果、

花生、板栗、榛子、核桃、山核桃、开心果、杏仁、夏威夷果、巴旦木、扁桃仁、芝麻、莲子、葵花籽、南瓜籽、西瓜籽中的一种或几种】、淀粉制品【粉丝、粉条、粉皮、川粉中的一种或几种】、魔芋凝胶食品、食用菌及其制品【松茸菇、羊肚菌、金耳菌、花菇、灵芝、鹿茸菇、滑子菇、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇、茶树菇、猴头菇、白灵菇、海鲜菇、口蘑、竹荪、蛹虫草、牛肝菌、木耳、银耳、绣球菌中的一种或几种】、酱腌菜【藕片、泡椒、酸黄花菜、泡菜、泡姜、泡蒜、泡豇豆、剁椒、泡萝卜、酸豆角、腌黄瓜、腌竹笋、雪菜中的一种或几种】、畜禽肉及其副产品【鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、鹿肉、鸭血、猪血、鸡血、牛蹄筋、猪蹄筋、牛百叶、牛肚、金钱肚、猪肚中的一种或几种】、食用植物油【大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、棉籽油、玉米油、核桃油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种】、食用动物油【牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种】、香辛料或香辛料粉【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、荜茇、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉、咖喱粉中的一种或几种】、火锅底料【牛油、豆瓣酱、辣椒、植物油（大豆油、菜籽油）、姜、蒜、花椒、黄酒、白砂糖、食盐、味精、呈味核苷酸二钠】、复合调味酱【排骨酱、柱候酱、海鲜酱、沙茶酱、南乳汁、豆腐乳、蟹黄酱中的一种或几种】、花生酱、芝麻酱、陈皮（橘皮）、紫苏、枸杞子、罗汉果、山楂、白芷、人参（五年及五年以下人工种植）、党参、西洋参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、白酒、料酒、黄酒、葡萄酒、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、豆豉、芝麻、茶多酚、茶叶、自制高汤【以鲜（冻）猪大骨、牛大骨、羊大骨、鸡肉、鸭肉、猪蹄、鸡爪、金华火腿、瑶柱中的一种或几种，添加生活饮用水熬制而成】、自制香辛料油【以香辛料或香辛料粉中的一种或几种，添加食用植物油熬制而成】、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、酵母抽提物、食品用香料【八角茴香油、生姜油、辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠中的一种或几种】、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、黄原胶（又名汉生胶）、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、碳酸钾、D-异抗坏血酸、磷酸酯双淀粉、明胶、木糖醇、柠檬酸钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、葡萄糖酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酰胺转氨酶（TG 酶）中的一种或几种，经蒸煮或卤制、冷却、调味、包装、杀菌、包装加工而成的可直接食用的风味熟制水产品。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，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。

河南维尔康食品科技有限公司

H N

Q B