



410627S-2025



郑州伍佳旺食品有限责任公司企业标准

Q/ZWS 0002S-2025

# 风味水产制品

2025-02-28 发布

2025-02-28 实施

郑州伍佳旺食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由郑州伍佳旺食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李世芬。

本标准替代 Q/ZWS 0002S-2024。

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、冻或干制或熟制可食用动物水产品（鱼、虾、虾尾、蟹、贝）中的一种为原料，添加或不添加米皮、面皮，经油炸[植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）]或不油炸，加入或不加入经熬制的麦芽糖浆，经混合或不混合，加入植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、味精、辣椒粉、香辛料或粉[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、芝麻、食用盐、香辣酥、辣椒酥、酿造食醋、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味料、风味复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、辣椒红、食品用香精中的一种或几种，经搅拌、冷却、包装而成的即食风味水产制品。

根据原料不同可分为不同产品。

## 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、冻可食用动物水产品（鱼、虾、虾尾、蟹、贝）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 干制或熟制可食用动物水产品（鱼、虾、虾尾、蟹、贝）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.9 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 米皮应符合 LS/T 3273 的规定。

- 2.1.13面皮应符合LS/T 3272的规定。
- 2.1.14香辣酥、辣椒酥应符合GB 16565的规定。
- 2.1.15酿造食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.16酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.17复合酸水解植物蛋白调味料、风味复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.185'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.19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。
- 2.1.20山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.22辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.23食品用香精应符合GB 30616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	具有各产品应有的性状	取适量样品,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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味,味感纯正,咸淡适口,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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	≤ 12.0	GB 5009.44
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4(鱼类产品) 0.8(其它)	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1(鱼类产品)	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	≤ 0.1(鱼类产品) 0.5(其它)	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123

多氯联苯 <sup>c</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.191
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	4.0	GB 5009.26
阿斯巴甜 <sup>d</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾 <sup>e</sup> (以山梨酸计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 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; <sup>b</sup> 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; <sup>c</sup> 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计; <sup>d</sup> 仅适用于使用该添加剂的产品; *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的限量。

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	$5 \times 10^4$	$10^5$	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
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 生产加工过程卫生要求

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, 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻或干制或熟制可食用动物水产品（鱼、虾、虾尾、蟹、贝）中的一种为原料，添加或不添加米皮、面皮，经油炸[植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）]或不油炸，加入或不加入经熬制的麦芽糖浆，经混合或不混合，加入植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、味精、辣椒粉、香辛料或粉[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、芝麻、食用盐、香辣酥、辣椒酥、酿造食醋、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味料、风味复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、辣椒红、食品用香精中的一种或几种，经搅拌、冷却、包装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。

郑州伍佳旺食品有限责任公司