



410824S-2025



河南享柴食品有限公司企业标准

Q/HXCS 0002S-2025

熟制水产品

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南享柴食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南享柴食品有限公司提出。

本标准由新乡市食品药品检验所、河南享柴食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李培、张延克。

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。

本标准适用于以熟鳗鱼丝、熟鱿鱼丝（条）、熟小黄鱼、熟带鱼、熟银鱼、熟红娘鱼、熟沙丁鱼、熟鳕鱼片、熟龙头鱼、熟鲍鱼、熟小龙虾、熟鲶鱼、熟虾仁、熟海参、熟扇贝、熟虾皮、熟对虾、熟虾米、熟干贝、熟墨鱼中的一种为主要原料，辅以香辛料（辣椒、葱、姜、八角、花椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、调味料酒、白酒、食品用香精、鸡精调味料、牛肉粉调味粉、复合调味料（鸡肉粉、牛肉粉、食用盐、白芷、辣椒粉、香辛料、植物油、食用香精、淀粉、麦芽糊精、辣椒油树脂中的几种）、紫苏汁、芝麻、黑芝麻、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡蛋（去壳）、辣椒油、麻椒油、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经调配混合调味、烘干或烤制、包装等工艺加工而成的熟制水产品。

根据主要原料不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟鳗鱼丝、熟鱿鱼丝（条）、熟小黄鱼、熟带鱼、熟银鱼、熟红娘鱼、熟沙丁鱼、熟鳕鱼片、熟龙头鱼、熟鲍鱼、熟小龙虾、熟鲶鱼、熟虾仁、熟海参、熟扇贝、熟虾皮、熟对虾、熟虾米、熟干贝、熟墨鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 紫苏汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.16 芝麻、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.20 辣椒油、麻椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.21 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.25 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.27 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 | 具有本品应有的性状 | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味和滋味 | 具有本品应有的气味和滋味,无异味,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 |
|---------------------------------|-----------------|-------------|
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 8.0 | GB 5009.44 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | 熟制鱼制品 ≤ | GB 5009.12 |
| | 除熟制鱼制品以外的其他产品 ≤ | |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg 仅限于熟制鱼类制品 | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 无机砷 (以 As 计), mg/kg | 熟制鱼制品 ≤ | GB 5009.11 |
| | 除熟制鱼制品以外的其他产品 ≤ | |
| 铬 (以 Cr 计), mg/kg | ≤ 2.0 | GB 5009.123 |
| 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.17 |
| N-二甲基亚硝胺, μg/kg | ≤ 4.0 | GB 5009.26 |
| 多氯联苯 ^a , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.190 |
| 山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |

| | | | |
|---|---|-----|-------------|
| 双乙酸钠 ^b , g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.277 |
| <p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 2: a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计;</p> <p>b 指标仅适用于使用相应食品添加剂的产品。</p> <p>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。</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 | 5×10^4 | 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 |

注: 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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; 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

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

编制说明

本标准适用于以熟鳗鱼丝、熟鱿鱼丝（条）、熟小黄鱼、熟带鱼、熟银鱼、熟红娘鱼、熟沙丁鱼、熟鳕鱼片、熟龙头鱼、熟鲍鱼、熟小龙虾、熟鲢鱼、熟虾仁、熟海参、熟扇贝、熟虾皮、熟对虾、熟虾米、熟干贝、熟墨鱼中的一种为主要原料，辅以香辛料（辣椒、葱、姜、八角、花椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、调味料酒、白酒、食品用香精、鸡精调味料、牛肉粉调味粉、复合调味料（鸡肉粉、牛肉粉、食用盐、白芷、辣椒粉、香辛料、植物油、食用香精、淀粉、麦芽糊精、辣椒油树脂中的几种）、紫苏汁、芝麻、黑芝麻、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡蛋（去壳）、辣椒油、麻椒油、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经调配混合调味、烘干或烤制、包装等工艺加工而成的熟制水产品。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》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。

河南享柴食品有限公司

QB