



410831S-2025



许昌莺翔食品有限责任公司企业标准

Q/YX 0002S-2025

# 熟制水产制品

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

许昌莺翔食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由许昌莺翔食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：寇合平。

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。

本标准适用于以鲜(冻)水产动物(可食用鱼、可食用虾、鱼籽、干贝、鱿鱼、鱼翅、鲍鱼、海参中的一种或几种)为主要原料,经预处理,添加生活饮用水、食用盐、大豆植物蛋白、香辛料(姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香中的几种)、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠(味精)、植物油(大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、葵花籽油中的一种或几种)、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、辣椒红、山梨酸钾、双乙酸钠、食品用香精中的几种后调味、腌制、油炸、卤制或不卤制、蒸制或不蒸制、冷却、包装加工而成的可直接食用的熟制水产品。

根据添加原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 水产动物应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8（鱼类制品除外）	GB 5009.12
	≤ 0.4（鱼类制品）	
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（鱼类及其制品除外）	GB 5009.11
	≤ 0.1（鱼类及其制品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 <sup>a</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20.0	GB 5009.190
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>b</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.277

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180总和计。

b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

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

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	$5 \times 10^4$	$10^5$	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

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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 20941的规定。

## 2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和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)水产动物(可食用鱼、可食用虾、鱼籽、干贝、鱿鱼、鱼翅、鲍鱼、海参中的一种或几种)为主要原料,经预处理,添加生活饮用水、食用盐、大豆植物蛋白、香辛料(姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香中的几种)、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠(味精)、植物油(大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、葵花籽油中的一种或几种)、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、辣椒红、山梨酸钾、双乙酸钠、食品用香精中的几种后调味、腌制、油炸、卤制或不卤制、蒸制或不蒸制、冷却、包装加工而成的可直接食用的熟制水产品。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》制订本企业标准,作为组织生产,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。

许昌莺翔食品有限责任公司

QB