



411105S-2025



河南柒亿食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2025

# 熟制水产动物制品

2025-04-15 发布

2025-04-15 实施

河南柒亿食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南柴亿食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟。

H N

Q B

# 熟制水产动物制品

## 1 范围

本标准规定了熟制水产动物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻可食用水产动物[甲鱼、鱼、虾、田螺]中的一种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，经卤制[水，加入膏汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种、生姜，熬煮）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、香辛料（桂皮、山奈、高良姜、月桂、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、当归、小茴香中的几种）、复合调味料、山楂、陈皮、白芷、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种]或油炸或炒制、冷却、包装加工而成的熟制水产动物制品。

根据主料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻[可食用甲鱼、可食用鱼、可食用虾、田螺]应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 鸡、猪骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 干辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 山楂、陈皮、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 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	具有各产品应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色

色 泽	具有各产品应有的色泽	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
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	≤ 6.0（使用食用盐的产品）	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0（油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸产品）	GB 5009.227
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> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.191
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
山梨酸钾 <sup>d</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 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>适用于使用该添加剂的产品；

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大于1；

\*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	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

<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

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。

---

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻可食用水产动物[甲鱼、鱼、虾、田螺]中的一种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，经卤制[水，加入膏汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种、生姜，熬煮）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、香辛料（桂皮、山奈、高良姜、月桂、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、当归、小茴香中的几种）、复合调味料、山楂、陈皮、白芷、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种]或油炸或炒制、冷却、包装加工而成的熟制水产动物制品。

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。

河南柒亿食品科技有限公司

QB