



411106S-2025



河南柒亿食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2025

速冻水产品

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

本标准由河南柒亿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

速冻水产品

1 范围

本标准规定了速冻水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻可食用水产动物[甲鱼、鱼、食用虾、田螺]中的一种为原料，经预处理、清洗、分切（甲鱼、鱼），经速冻、包装加工而成的非即食速冻水产品。

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 鲜、冻可食用水产动物应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 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
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气 味	具有各产品应有的气味，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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30 (海水鱼、虾) 20 (淡水鱼、虾)	GB 5009.228
组胺, mg/100g	≤ 40 (高组胺鱼类 ^d) 20 (其它海水鱼)	GB 5009.208
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (鱼类、虾类)	GB 5009.12

		0.9[（甲鱼）（去除内脏）、田螺]	
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（鱼类） 0.5（虾类）	GB 50009.15
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤	0.5（鱼类）	GB 50009.17
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	≤	0.1（鱼类） 0.5（其它）	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.191
^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 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计； ^d 高组胺鱼类：鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲹鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼、青皮红肉海水鱼； *铅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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。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[可食用甲鱼、可食用鱼、可食用虾、田螺]中的一种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，经速冻、包装加工而成的非即食速冻水产品。

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 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》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