



411187S-2025



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0013S-2025

# 速冻调制水产制品

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨征。

H N

Q B

# 速冻调制水产制品

## 1 范围

本标准规定了速冻调制水产制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（虾、鱿鱼、蟹、墨鱼、章鱼、银鱼、丁香鱼、沙丁鱼、海笋、蛤蜊、鱿鱼翅中的一种或几种）、鱼糜、章鱼丸、墨鱼丸、鱼豆腐、鱼丸、虾丸中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整或不修整，辅以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、鸡蛋、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的几种，添加或不添加复配膨松剂（碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- $\delta$  内酯、木聚糖酶、淀粉），经预处理、腌制（或不腌制）、挂糊（或不挂糊）、油炸或卤制、冷却、速冻、包装等工艺加工制成的即食速冻调制水产制品。

根据原辅料不同可分为：单一型产品、混合型产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）蟹、墨鱼、银鱼、丁香鱼、沙丁鱼、章鱼、海笋、蛤蜊应符合GB 2733的规定。
- 2.1.2 鱼糜、章鱼丸、墨鱼丸、鱼豆腐、鱼丸、虾丸应符合GB 10136的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合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 味精应符合 GB 2720的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）一部的规定。
- 2.1.8 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.10 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.12 鸡蛋应符合GB 2749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	≤ 6.0	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 ≤ 0.5	GB 5009.11
	以鱼类制品为原料的产品 其它产品	
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
酸价 <sup>d</sup> （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>d</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
<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> 限油炸工艺产品。		

## 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	1	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 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。验证检验一周一次, 验证检验增加菌落总数、大肠菌群、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

## 4. 其他

产品的贮存温度应控制在-18℃或以下, 解冻后散装售卖的产品应在原包装上标识解冻开始日期、解冻后的产品保质期, 解冻后贮存温度 0-10℃。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（虾、鱿鱼、蟹、墨鱼、章鱼、银鱼、丁香鱼、沙丁鱼、海笋、蛤蜊、鱿鱼翅中的一种或几种）、鱼糜、章鱼丸、墨鱼丸、鱼豆腐、鱼丸、虾丸中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整或不修整，辅以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、鸡蛋、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）中的几种，添加或不添加复配膨松剂（碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- $\delta$  内酯、木聚糖酶、淀粉），经预处理、腌制（或不腌制）、挂糊（或不挂糊）、油炸或卤制、冷却、速冻、包装等工艺加工制成的即食速冻调制水产制品。

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。

河南阿杰食品有限公司