



411325S-2025



南阳市阿祥食品有限公司企业标准

Q/NAX 0002S-2025

油炸水产品

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

南阳市阿祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市阿祥食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市阿祥食品有限公司。

本标准主要起草人：王鹏、张运祥。

本标准自发布实施日期替代Q/NAX 0002S-2025，备案号410838S-2025。

H N
Q B

油炸水产品

1 范围

本标准规定了油炸水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜养殖或冷冻的可食用水产品（鱼、虾、蟹、贝壳中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油（生抽）、豆豉、大葱、生姜、大豆油、香辛料或香辛料粉【山奈、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拔、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、花椒、麻椒、甘草、干辣椒中的一种或几种】、十三香、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、栀子、紫苏、味精、冰糖、蜂蜜、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、调配、腌制、油炸、拌料、包装或真空包装、高温杀菌或不杀菌、冷冻或常温贮存等工艺加工制成的油炸水产品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜养殖或冷冻的水产品（鱼、虾、蟹、贝壳）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 大葱、生姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 白芷、陈皮（橘皮）、山楂、栀子、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 香辛料、香辛料粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 酱油（生抽）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
----	----	------

色泽	具有本产品应有色泽	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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
水分，g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	0.4（油炸鱼制品） 0.9（其他产品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg （仅适用于以鱼类为原料的产品）	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	0.1（油炸鱼制品） 0.5（其他产品）	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
^c 多氯联苯，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
展青霉素，μg/kg（仅限添加山楂的产品）	≤ 20	GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
^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 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180总和计。

2.4 微生物限量

2.4.1 非商业无菌产品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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4.2 真空包装和罐头包装（玻璃瓶）产品的微生物限量或应符合商业无菌的规定，按 GB 5009.26 检测。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数（适用于非商业无菌产品）、大肠菌群（适用于非商业无菌产品）、商业无菌（仅适用于真空包装、玻璃瓶包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

。

编制说明

本标准适用于以新鲜养殖或冷冻的可食用水产品（鱼、虾、蟹、贝壳中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油（生抽）、豆豉、大葱、生姜、大豆油、香辛料或香辛料粉【山奈、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拨、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、花椒、麻椒、甘草、干辣椒中的一种或几种】、十三香、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、栀子、紫苏、味精、冰糖、蜂蜜、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、调配、腌制、油炸、拌料、包装或真空包装、高温杀菌或不杀菌、冷冻或常温贮存等工艺加工制成的油炸水产品。

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》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。

南阳市阿祥食品有限公司