



411477S-2025



商丘盛合品悦轩食品有限责任公司企业标准

Q/SPYX 0004S-2025

水产制品罐头

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

商丘盛合品悦轩食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由商丘盛合品悦轩食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：单树清。

H N

Q B

水产制品罐头

1 范围

本标准规定了水产制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干制可食用动物水产制品【可食用淡水鱼、甲鱼、八爪鱼（章鱼）、鱼籽、虾、螃蟹、蟹黄、鱼翅、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、海参、花甲、干贝、瑶柱、田螺、蛤蜊、海参、鱼胶】中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、预处理、清洗、修选、切段或不切段，辅以或不辅以鲜（冻）畜禽（猪、羊、鸭、鸡中的一种或几种）肉或其可食用副产品（蹄、尾、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮中的一种或几种）、食用菌【香菇、松茸、蛹虫草（虫草花）、杏鲍菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种】、酸萝卜、蔬菜（萝卜、莲藕、山药、姜、大葱、小葱中的一种或几种）、梅菜、大枣、枸杞、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芸豆、芡实、莲子、茯苓、笋干、鹌鹑蛋中的一种或几种，添加生活饮用水、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、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的几种】、料酒、啤酒、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油、红烧酱料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠的一种或几种，经调配、腌制或不腌制、熟制（炒制或炖制或熬制）、装罐或装碗、封口、高温高压杀菌加工而成的水产制品罐头。

根据原辅料不同，产品分类为：水产类罐头、水产汤罐头、水产菜肴罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜/冻水产品应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 干制水产品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.3 鲜（冻）畜禽肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 梅菜、酸萝卜应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。

- 2.1.6 蔬菜应清洁、卫生、无腐烂、无变质。
- 2.1.7 大枣、枸杞、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芸豆、芡实、莲子、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.8 笋干应清洁干燥、卫生、无污染。
- 2.1.9 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.16 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.19 红烧酱料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 食用玉米淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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
容 器	包装容器密封完好,无泄漏,无胀罐(碗),容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落	取适量样品,检查容器,将内容物倒入白

性 状	具有产品应有的性状	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	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气、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
固形物含量, %	\geq 50 (水产类罐头) 10 (水产汤罐头) 40 (水产菜肴罐头)	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	\leq 6.0 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.5 (鱼类罐头)	GB 5009.12
	1.0 (其他)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.2 (仅适用于以鱼类为主料的产品)	GB 5009.15
*铬 (以 Cr 计), mg/kg	\leq 1.8	GB 5009.123
^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.17
^b 无机砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.1 (鱼类制品)	GB 5009.11
	0.5 (其他)	
^c 多氯联苯, μ g/kg	\leq 20	GB 5009.190
锡 (以 Sn 计), mg/kg	\leq 250 (仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品)	GB 5009.16
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。</p> <p>b 可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p>		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 检测方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干制可食用动物水产制品【可食用淡水鱼、甲鱼、八爪鱼（章鱼）、鱼籽、虾、螃蟹、蟹黄、鱼翅、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、海参、花甲、干贝、瑶柱、田螺、蛤蜊、海参、鱼胶】中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、预处理、清洗、修选、切段或不切段，辅以或不辅以鲜（冻）畜禽（猪、羊、鸭、鸡中的一种或几种）肉或其可食用副产品（蹄、尾、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮中的一种或几种）、食用菌【香菇、松茸、蛹虫草（虫草花）、杏鲍菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种或几种】、酸萝卜、蔬菜（萝卜、莲藕、山药、姜、大葱、小葱中的一种或几种）、梅菜、大枣、枸杞、薏米、白扁豆、桂圆、赤小豆、芸豆、芡实、莲子、茯苓、笋干、鹌鹑蛋中的一种或几种，添加生活饮用水、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、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香中的几种】、料酒、啤酒、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油、红烧酱料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、海鲜酱、叉烧酱、烧烤酱、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠的一种或几种，经调配、腌制或不腌制、熟制（炒制或炖制或熬制）、装罐或装碗、封口、高温高压杀菌加工而成的水产制品罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘盛合品悦轩食品有限责任公司