



411392 S-2025



河南省绿享优食品科技有限公司企业标准

Q/HLXY 0001S-2025

熟制水产品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南省绿享优食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省绿享优食品科技有限公司提出。

本标准主要起草人：李丹娅。

H N
Q B

熟制水产品

1 范围

本标准规定了熟制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用鲜(冻)水产动物(可食用鱼、可食用虾、鱼籽、鱼皮、干贝、扇贝、龙虾、田螺、生蚝、鱿鱼、鱼翅、鲍鱼、海参中的一种或几种)为主要原料,经解冻或不解冻、挑选、清洗、烫漂或不漂烫,添加生活饮用水、食用盐、香辛料(姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的一种或几种)、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠(味精)、食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种)、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种,腌制或不腌制、油炸或不油炸、蒸煮或卤制,冷却、添加辅料(泡椒、剁椒中的一种或两种)或不添加辅料、包装、杀菌等工艺加工而成的熟制水产品。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水产动物应符合 GB 2733 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 泡椒、剁椒应符合 GB 2716 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 白酒应符合 GB 27 的规定。

2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.19 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB/T 1886.171 的规定。

2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB/T 1886.208 的规定。

2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB/T 1886.28 的规定。

2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.25 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白瓷盘中，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、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
	无正常视力可见外来杂质	

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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8（鱼类制品除外）	GB 5009.12
	≤ 0.4（鱼类制品）	
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯，μg/kg	≤ 20	GB 5009.19

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB2762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 微生物指标

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	100	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注： 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以可食用鲜(冻)水产动物(可食用鱼、可食用虾、鱼籽、鱼皮、干贝、扇贝、龙虾、田螺、生蚝、鱿鱼、鱼翅、鲍鱼、海参中的一种或几种)为主要原料，经解冻或不解冻、挑选、清洗、烫漂或不漂烫，添加生活饮用水、食用盐、香辛料(姜、葱、蒜、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶、砂仁、圆叶当归、香茅、荜拨、百里香中的一种或几种)、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠(味精)、食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种)、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，腌制或不腌制、油炸或不油炸、蒸煮或卤制，冷却、添加辅料(泡椒、剁椒中的一种或两种)或不添加辅料、包装、杀菌等工艺加工而成的熟制水产品。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》要求，制订了本企业标准，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。

河南省绿享优食品科技有限公司