



411397S-2025

郑县张师傅食品有限公司企业标准

Q/JZSF 0003S-2025

熟制水产菜肴制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

郑县张师傅食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑县张师傅食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑县张师傅食品有限公司。

本标准主要起草人：连子豪、张朋朋、买乐飞、张守鹏、付首静。

H N
Q B

熟制水产菜肴制品

1 范围

本标准规定了熟制水产菜肴制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淡水鱼【鲢鱼（白鲢）、鳙鱼（花鲢）、鲤鱼、草鱼、清江鱼、黑鱼、鳊鱼中的一种】为主要原料，辅以香辛料（辣椒、葱、姜、八角、花椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、调味料酒、白酒、食品用香精、鸡精调味料、复合调味料（鸡肉粉、牛肉粉、食用盐、白芷、辣椒粉、香辛料、植物油、食用香精、淀粉、麦芽糊精、辣椒油树脂中的几种）、酵母抽提物、麦芽糊精、辣椒油、麻椒油、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠中的几种，经原料清洗、切块、腌制、炸制、分装、杀菌、包装、冷藏的熟制水产菜肴制品。

根据主要原料不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲢鱼（白鲢）、鳙鱼（花鲢）、鲤鱼、草鱼、清江鱼、黑鱼、鳊鱼淡水鱼应符合GB 2733的规定。

2.1.2 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 食用植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.6 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合GB 2717和GB/T 18186的规定。

2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.9 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.10 白酒应符合GB 2757的规定。

2.1.11 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.13 复合调味料应符合GB 31644的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.15 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.16 辣椒油、麻椒油应符合NY/T 2111的规定。

2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

- 2.1.18 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水应符合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	具有本品应有的性状	取适量样品，倒入洁净烧杯或白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异嗅，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计） ^a ，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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 5009.190
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于油炸产品		

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1：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 的规定。

2.7 其它要求

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。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以淡水鱼【鲢鱼（白鲢）、鳙鱼（花鲢）、鲤鱼、草鱼、清江鱼、黑鱼、鳊鱼中的一种】为主要原料，辅以香辛料（辣椒、葱、姜、八角、花椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、调味料酒、白酒、食品用香精、鸡精调味料、复合调味料（鸡肉粉、牛肉粉、食用盐、白芷、辣椒粉、香辛料、植物油、食用香精、淀粉、麦芽糊精、辣椒油树脂中的几种）、酵母抽提物、麦芽糊精、辣椒油、麻椒油、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠中的几种，经原料清洗、切块、腌制、炸制、分装、杀菌、包装、冷藏的熟制水产菜肴制品。

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》相关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。

郟县张师傅食品有限公司