



411880 S-2025



南阳市万德隆食品科技有限公司企业标准

Q/NWDN 0004S-2025

油炸水产制品

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

南阳市万德隆食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市万德隆食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王献忠、雷龙、朱然、邓瑞瑞、朱志强、郭小娟、王琼华。

本标准适用于：南阳市万德隆食品科技有限公司、南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司、南阳市万德隆商贸有限责任公司食品加工分公司。

H N
Q B

油炸水产制品

1 范围

本标准规定了油炸水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻可食用鱼、虾、泥鳅中的一种或几种为原料，冷冻产品需解冻，经预处理、分切或不分切、配料、挂糊〔以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉中的一种或两种为原料，加入生活饮用水，加入或不加入鸡蛋液、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、酿造酱油、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、高良姜、辣椒、桂皮、肉桂、孜然（枯茗）、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、小豆蔻、豆蔻、白胡椒、黑胡椒、姜、甘草、草果、姜黄、丁香、山奈、砂仁、芫荽、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】中的一种或几种〕、油炸【植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）】、冷却、包装、冷冻、加工而成的油炸水产制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为油炸鱼制品、油炸虾制品、油炸泥鳅制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1鲜/冻可食用鱼、虾、泥鳅应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2植物油应符合 GB 2716 的规定。。
- 2.1.3食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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鸡精调味料、鸡粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12鸡蛋液应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
滋味、气味	具有产品正常滋味、气味, 无异味, 无酸败味	
状态	具有产品正常的形态和组织状态,	

	无正常视力可见的外来杂质，无霉变，无虫蛀	
--	----------------------	--

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
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	≤ 0.9（油炸虾制品） 0.4（油炸鱼、泥鳅制品）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
<i>N</i> -二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
^c 多氯联苯，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
注1：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。 注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.7 其他要求

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，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、大肠菌群、菌落总数的检验。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/冻可食用鱼、虾、泥鳅中的一种或几种为原料，冷冻产品需解冻，经预处理、分切或不分切、配料、挂糊〔以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉中的一种或两种为原料，加入生活饮用水，加入或不加入鸡蛋液、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、酿造酱油、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、高良姜、辣椒、桂皮、肉桂、孜然（枯茗）、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、小豆蔻、豆蔻、白胡椒、黑胡椒、姜、甘草、草果、姜黄、丁香、山奈、砂仁、芫荽、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】中的一种或几种〕、油炸【植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）】、冷却、包装、冷冻、加工而成的油炸水产制品。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

南阳市万德隆食品科技有限公司