



411910S-2025



洛阳市昱美食品有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2025

调理动物性水产品

2025-06-23 发布

2025-06-23 实施

洛阳市昱美食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市昱美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张举。

本标准自发布之日起替代 Q/LYSC0002S-2019（备案号 411527S-2019）。

H N
Q B

调理动物性水产品

1 范围

本标准规定了调理动物性水产品的要求、检验方法、检验规则等

本标准适用于以可食用的海水鱼为原料，经解冻、清洗、修整、添加【木瓜蛋白酶（来源木瓜 Carica papaya）】、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、复配食品添加剂（大豆分离蛋白、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的多种，经腌制、冷冻、成型（穿串或切片、切丝、切块、切丁）、包装加工而成的非即食调理动物性水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用的海水鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 木瓜蛋白酶（来源木瓜 Carica papaya）应符合 GB 1886.174 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出 1 袋，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
挥发性盐基氮, mg/100	≤ 30	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

^a 无机砷(以 As 计),mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
^b 甲基汞(以 Hg 计),mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计),mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.190
磷酸盐 ^d (以 PO ₄ ³⁻ 计),g/kg	≤	1.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,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。 b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞,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。 c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计； d 仅适用于添加复配食品添加剂的产品检测。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。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的海水鱼为原料，经解冻、清洗、修整、添加【木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）】、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、复配食品添加剂（大豆分离蛋白、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的多种，经腌制、冷冻、成型（穿串或切片、切丝、切块、切丁）、包装加工而成的非即食调理动物性水产品。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》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。

洛阳市昱美食品有限公司