



411949S-2025



河南金蝌蚪食品科技有限责任公司企业标准

Q/HJS 0003S-2025

风味动物性水产制品

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南金蝌蚪食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南金蝌蚪食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张金龙、张宏勋、李勇、崔伟。

本产品自实施之日起代替 Q/HJS 0003S-2023（备案号 412052S-2023）。

H N
Q B

风味动物性水产制品

1 范围

本标准规定了风味动物性水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以风味动物性水产制品包、搭配或不搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的风味动物性水产制品（可直接食用）。

风味动物性水产制品包是以鲜、冻可食用动物性水产制品(墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海蝶鱼、海螺、花螺、海参、螺丝、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种)为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、盐渍（或浸渍、调味）、干燥（或沥干）、切条或不切条、预煮或不预煮，添加香辛料（姜、草果、黑胡椒、花椒、桂皮、八角、小茴香、肉桂、丁香、百里香、荜拨、香茅、山奈、肉豆蔻、砂仁、甘草、辣椒、胡椒、孜然、圆叶当归、迷迭香中的一种或几种）、液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、复合调味油、白酒、啤酒、葡萄酒、米酒、黄酒、芝士、沙茶酱、果酱、生抽、调味料酒、腐乳、冰糖、牛奶、大豆油、菜籽油、橄榄油、牛油、羊油、鱼油、鲱鱼罐头、苋菜汁、芝麻油、食用盐、芝麻、豆豉、芸豆、陈皮（橘皮）、白芷、紫苏、枸杞子、党参、桂圆（龙眼）、红枣、莲子、芋圆、红薯（经清洗、去皮、切块）、魔芋块、水果罐头或水果干（杨梅、荔枝、榴莲、苹果、桔子、橙子、葡萄、西梅、芒果、凤梨、香蕉、梅子、芭乐果、百香果、草莓、桑葚、菠萝、蓝莓、梨、桂圆、无花果、木瓜、红枣、柠檬、枇杷中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、酸黄花菜、泡菜、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、橄榄菜、酸笋、金针菇中的一种或几种）、食醋、白砂糖、黄油、蜂蜜、谷氨酸钠（味精）、生姜油、5'-呈味核苷酸二钠、茶多酚、木瓜蛋白酶、酵母抽提物、天然胡萝卜素、冰乙酸、乳酸、焦磷酸二氢二钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、双乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、黄原胶(又名汉生胶)、卡拉胶、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)、碳酸钾、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、磷酸酯双淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、可可粉、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、明胶、木糖醇、柠檬酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯中的几种，经调理（调味、烟熏、糟制、油炸）、晾晒、加以辅料调配、分装、真空封口、高温杀菌（或不高温杀菌）、包装而成的风味动物性水产制品（可直接食用）。

根据风味、原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 酱腌菜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 鱼油应符合 SC/T 3502 鱼油的规定。
- 2.1.8 牛油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.13 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.14 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.15 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.16 火锅底料应符合重庆地方标准 DBS51/ 001 的规定。
- 2.1.17 白芷、陈皮（橘皮）、紫苏、枸杞子、桂圆（龙眼）、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 豆豉应符合 DBS 53/004-2015 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.33 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.34 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.38 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.40D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.42 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.47 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.48 酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.50 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.51 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.52 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.53 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.54 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.55 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.56 液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.57 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.58 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.59 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.60 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.61 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.62 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.63 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.64 生抽应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.65 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.66 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.67 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.68 牛奶应符合 GB 25190 或 GB 19645 的规定。
- 2.1.69 魔芋块应符合本公司企业标准 Q/HJS 0002S 或 Q/HJS 0006S 的规定。
- 2.1.70 鲱鱼罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.71 苋菜汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.72 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.73 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.74 芋圆应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.75 水果罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.76 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.77 党参应符合《卫生部关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2023 年 第 9 号)》的规定。
- 2.1.78 芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.79 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.80 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.81 木瓜蛋白酶 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.82 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.83 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.84 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.85 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.86 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.87 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.88 食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.89 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.90 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.91 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.92 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.93 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.94 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.95 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.96 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.97 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 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	具有本产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，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
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有各品种应有的气味、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g		≤ 8.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计) ,mg/kg	≤	其他产品	0.9
	≤	以海蜇为主要原料的产品	1.9
	≤	以鱼类为主要原料的产品	0.4
镉(以 Cd 计), mg/kg (仅适用于以鱼类为原料的产品)		≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	以鱼类为主要原料 的产品除外	≤ 0.5	GB 5009.11
	以鱼类为主要原料 的产品	≤ 0.1	
铬 (以 Cr 计), mg/kg		≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c , μ g/kg		≤ 20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg		≤ 4.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^d , g/kg		≤ 1.0	GB 5009.277
茶多酚 (以油脂中儿茶素计) ^d , g/kg		≤ 0.3	SN/T 3848
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) ^d , g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^d , g/kg		≤ 5	GB 5009.256
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
苯并 (a) 芘 ^f , μ g/kg		≤ 5.0	GB 5009.27
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^d , g/kg		≤ 0.3	GB 5009.263

组胺, mg/100g	≤	以秋刀鱼、沙丁鱼为主要原料经盐渍的产品	40	GB 5009. 208
		以除秋刀鱼、沙丁鱼之外的其他鱼类为主料经盐渍的产品	20	
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
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可先测定其总砷, 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。				
d仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。				
f仅适用于烟熏工艺的产品检验。				
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。				
以上各项目均为风味动物性水产制品包与外购料包混合进行检验。				

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中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注: 1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 2、以上各项目均为风味动物性水产制品包与外购料包混合进行检验。					

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 规定。

2.6 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。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,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; 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 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行

编制说明

本标准适用于以风味动物性水产制品包、搭配或不搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的风味动物性水产制品（可直接食用）。

风味动物性水产制品包是以鲜、冻可食用动物性水产制品(墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海蝶鱼、海螺、花螺、海参、螺丝、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种)为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、盐渍（或浸渍、调味）、干燥（或沥干）、切条或不切条、预煮或不预煮，添加香辛料（姜、草果、黑胡椒、花椒、桂皮、八角、小茴香、肉桂、丁香、百里香、荜拔、香茅、山奈、肉豆蔻、砂仁、甘草、辣椒、胡椒、孜然、圆叶当归、迷迭香中的一种或几种）、液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、复合调味油、白酒、啤酒、葡萄酒、米酒、黄酒、芝士、沙茶酱、果酱、生抽、调味料酒、腐乳、冰糖、牛奶、大豆油、菜籽油、橄榄油、牛油、羊油、鱼油、鲱鱼罐头、苋菜汁、芝麻油、食用盐、芝麻、豆豉、芸豆、陈皮（橘皮）、白芷、紫苏、枸杞子、党参、桂圆（龙眼）、红枣、莲子、芋圆、红薯（经清洗、去皮、切块）、魔芋块、水果罐头或水果干（杨梅、荔枝、榴莲、苹果、桔子、橙子、葡萄、西梅、芒果、凤梨、香蕉、梅子、芭乐果、百香果、草莓、桑葚、菠萝、蓝莓、梨、桂圆、无花果、木瓜、红枣、柠檬、枇杷中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、酸黄花菜、泡菜、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角、橄榄菜、酸笋、金针菇中的一种或几种）、食醋、白砂糖、黄油、蜂蜜、谷氨酸钠（味精）、生姜油、5'-呈味核苷酸二钠、茶多酚、木瓜蛋白酶、酵母抽提物、天然胡萝卜素、冰乙酸、乳酸、焦磷酸二氢二钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、双乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、黄原胶(又名汉生胶)、卡拉胶、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)、碳酸钾、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、磷酸酯双淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、可可粉、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、明胶、木糖醇、柠檬酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯中的几种，经调理（调味、烟熏、糟制、油炸）、晾晒、加以辅料调配、分装、真空封口、高温杀菌（或不高温杀菌）、包装而成的风味动物性水产制品（可直接食用）。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》等标准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。

H N

Q B