411731S-2025

河南金蚝食品有限公司企业标准

Q/HNJH 0001S-2025

即食水产制品

2025-06-06 发布　　2025-06-06 实施

河南金蚝食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金蚝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：竹阳。

H N
Q B

即食水产制品

1　范围

本标准规定了即食水产制品的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生蚝、鲍鱼、扇贝、带鱼、牛蛙、海兔、甲鱼中的一种或多种为主要原料，添加水，以粉丝、大豆油、白砂糖、蚝油、食用盐、鸡精、味精、调味料酒、青椒、红椒、香辛料（大蒜、生姜、洋葱、辣椒、花椒、月桂叶、八角、桂皮、肉桂、大葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、细叶芹、芹菜、芫荽、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、当归中的一种或多种）中的一种或多种为辅料，经原料前处理、炒制（加香辛料和大豆油）、制汤（加水、调味品）、泡制（加水产品）、分装、杀菌、包装等工艺加工而成的即食水产制品。

2　要求

2.1　原料要求

2.1.1　生蚝、鲍鱼、扇贝、带鱼、牛蛙、海兔、甲鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2　粉丝应符合 GB 2713 的规定。

2.1.3　大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.4　酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.5　白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6　食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7　鸡精应符合 GB/T 45352 的规定。

2.1.8　味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9　蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.10　香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11　调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.12　青椒、红椒应洁净、无霉烂、无虫蛀，且符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13　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
色泽	具有产品应有的色泽	取50g样品置于洁净的 白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态；嗅其气味,用温开水漱口后，品尝滋味，并检查有无外来杂质
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	呈该产品应有的状态，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)	≤	5.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计) /(mg/kg)			
除带鱼为主要原料的产品之外	≤	0.9	GB 5009.12
带鱼为主要原料的产品	≤	0.4	
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg)			
仅限带鱼为主要原料的产品	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/ (mg/kg)	≤	2.0	GB 5009.123
无机砷(以 As 计)/ (mg/kg)			
除带鱼为主要原料的产品之外	≤	0.5	GB 5009.11
带鱼为主要原料的产品	≤	0.1	
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg)	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯[a] （μg/kg)	≤	20	GB 5009.190
甲基汞[b]（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

[a] PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

[b]可先测总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

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
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7

金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
[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

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求；且按JJF 1070规定检验。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：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。

HN QB

编制说明

本标准适用于以生蚝、鲍鱼、扇贝、带鱼、牛蛙、海兔、甲鱼中的一种或多种为主要原料，添加水，以粉丝、大豆油、白砂糖、蚝油、食用盐、鸡精、味精、调味料酒、青椒、红椒、香辛料（大蒜、生姜、洋葱、辣椒、花椒、月桂叶、八角、桂皮、肉桂、大葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、细叶芹、芹菜、芫荽、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、当归中的一种或多种）中的一种或多种为辅料，经原料前处理、炒制（加香辛料和大豆油）、制汤（加水、调味品）、泡制（加水产品）、分装、杀菌、包装等工艺加工而成的即食水产制品。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》的有关规定制订本企业标准，参照 GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》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。

河南金蚝食品有限公司

HNJH QB