



412143S-2025



洛阳叁鲜翁供应链管理有限公司企业标准

Q/LSXW 0001S-2025

盐渍水产制品

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

洛阳叁鲜翁供应链管理有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳叁鲜翁供应链管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：裴周霞。

H N
Q B

盐渍水产制品

1 范围

本标准规定了盐渍水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制可食用动物性水产品[八爪鱼（章鱼）、海参、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、扇贝、花甲、蛏子、蛤蜊中的一种]为原料，经解冻或不解冻、清洗,加入碳酸钠（加工助剂）或氢氧化钠浸泡、清洗、修整或不修整，加入食用盐，添加或不添加白砂糖、味精、料酒、黄酒、白酒、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）中一种或多种的几种，经配料、盐腌、成型或不成型、添加或不添加生活饮用水、包装等工艺加工制成的非即食盐渍水产制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制可食用动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB2758 的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2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	具有产品应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
固形物含量, %	≥	70	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	2.5	GB 5009.227
组胺, mg/100g	≤	20	GB 5009.208
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	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	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.191
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
*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 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计。			

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、固形物含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制可食用动物性水产品[八爪鱼（章鱼）、海参、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、扇贝、花甲、蛏子、蛤蜊中的一种]为原料，经解冻或不解冻、清洗，加入碳酸钠（加工助剂）或氢氧化钠浸泡、清洗、修整或不修整，加入食用盐，添加或不添加白砂糖、味精、料酒、黄酒、白酒、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）中一种或多种的几种，经配料、盐腌、成型或不成型、添加或不添加生活饮用水、包装等工艺加工制成的非即食盐渍水产制品。

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》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。

洛阳叁鲜翁供应链管理有限公司