



412132S-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

2025-07-15 发布

2025-07-15 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-2025（备案号 411949S-2025）。

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- $\delta$ -内酯、葡萄糖酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、鸡精调味料中的几种，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。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.28 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

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

- 2.1.64 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.65 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.66 牛奶应符合 GB 25190 或 GB 19645 的规定。
- 2.1.67 魔芋块应符合本公司企业标准 Q/HJS 0002S 或 Q/HJS 0006S 的规定。
- 2.1.68 鲱鱼罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.69 苋菜汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.70 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.71 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.72 芋圆应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.73 水果罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.74 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.75 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。
- 2.1.76 芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.77 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.78 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.79 木瓜蛋白酶 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.80 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.81 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.82 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.83 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.84 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.85 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.86 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。
- 2.1.87 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.88 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.89 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.90 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.91 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.92 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.93 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.94 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.95 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.96 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 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 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	以鱼类为主要原料的产品除外	≤ 0.5
	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 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
双乙酸钠 <sup>d</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
茶多酚 (以油脂中儿茶素计) <sup>d</sup> , g/kg	≤ 0.3	SN/T 3848
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>d</sup> , 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 <sup>f</sup> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>d</sup> ,	≤ 0.3	GB 5009.263

g/kg			
组胺, mg/100g	≤	以秋刀鱼、沙丁鱼为主要原料经盐渍的产品	40
		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
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>c多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180总和计。</p> <p>d仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>r仅适用于烟熏工艺的产品检验。</p> <p>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。</p> <p>以上铅、镉、甲基汞、无机砷、铬、酸价、过氧化值、苯并(a)芘项目, 对于搭配外购料包的产品对风味动物性水产制品包与外购料包混合进行检验, 未搭配料包的产品仅对风味动物性水产制品包检验。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注: 1、<sup>a</sup>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 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- $\delta$ -内酯、葡萄糖酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、鸡精调味料中的几种，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