



412592S-2025



民权县老馆甲食品有限公司企业标准

Q/MLS 0001S-2025

# 熟制水产制品

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

民权县老馆甲食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由民权县老馆甲食品有限公司提出。

本标准起草单位：民权县老馆甲食品有限公司。

本标准主要起草人：杨涛、余蕊。

H N

Q B

# 熟制水产制品

## 1 范围

本标准规定了熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜/冻水产品【甲鱼、八爪鱼（章鱼）、可食用淡水鱼、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、螃蟹】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、紫苏、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、黄冰糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、白酒、调味料酒、味精、芝麻、酿造酱油、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、生活饮用水中的多种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、分切或不分切、熟制（油炸或蒸煮或卤制）、冷却、包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食熟制水产制品。

根据原料不同可分为：油炸水产制品、卤制水产制品、清蒸水产制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜/冻水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白芷、陈皮（橘皮）、山楂、紫苏应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.5 大葱、生姜、蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖、冰糖、黄冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.25 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有本产品应有色泽	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0（仅适用于油炸工艺的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于油炸工艺的产品）	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4（仅适用于熟制鱼制品） 0.9（其他产品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg （仅适用于以可食用淡水鱼为原料的产品）	≤ 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	≤ 0.1（仅适用于熟制鱼制品） 0.5（其他产品）	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123

多氯联苯, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	4.0	GB 5009.26
山梨酸钾 <sup>d</sup> (以山梨酸计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>d</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.277
<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仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。</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	$5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.20 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜/冻水产品【甲鱼、八爪鱼（章鱼）、可食用淡水鱼、虾、鲍鱼、鱿鱼、墨鱼、螃蟹】中的一种或几种为原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、紫苏、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、黄冰糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、白酒、调味料酒、味精、芝麻、酿造酱油、酵母抽提物、蚝油、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、生活饮用水中的多种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、分切或不分切、熟制（油炸或蒸煮或卤制）、冷却、包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食熟制水产制品。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。

民权县老馆甲食品有限公司

QB