



412593S-2025



商丘阿飞食品有限公司企业标准

Q/SAS 0003S-2025

# 熟制水产制品

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

商丘阿飞食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘阿飞食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘阿飞食品有限公司。

本标准主要起草人：徐飞。

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【虾、鱼头、牛蛙】中的一种或几种为原料，经解冻、清洗、加入或不加入食用盐，腌制或不腌制，添加或不添加玉米、莲藕、西兰花、芹菜、酸菜中的一种或几种，再经焯水熟制装铝箔盒，灌汤（饮用水为原料，加入豆瓣酱、香辣酱、辣椒、花椒、麻椒、大豆色拉油、味精、鸡精调味料、白砂糖、孜然中的一种或几种，经熬煮）、封口、冷冻、包装加工而成的熟制水产制品。

根据原料不同可分为：干锅大虾煲、美蛙鱼头煲。

## 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 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 辣椒、花椒、麻椒、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 玉米、莲藕、西兰花、芹菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.10 香辣酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 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	≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4（仅适用于以鱼头为原料的产品） 0.9（其他产品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg （仅适用于以鱼头为原料的产品）	≤ 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（仅适用于以鱼头为原料的产品） 0.5（其他产品）	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
<sup>c</sup> 多氯联苯，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
<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>		

## 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	5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

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。产品贮存在-18℃或更低温度下，禁止与有毒、有害、有异味物品同库存放。

## 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

熟制水产制品是以鲜/冻水产品【虾、鱼头、牛蛙】中的一种或几种为原料，经解冻、清洗、加入或不加入食用盐，腌制或不腌制，添加或不添加玉米、莲藕、西兰花、芹菜、酸菜中的一种或几种，再经焯水熟制装铝箔盒，灌汤（饮用水为原料，加入豆瓣酱、香辣酱、辣椒、花椒、麻椒、大豆色拉油、味精、鸡精调味料、白砂糖、孜然中的一种或几种，经熬煮）、封口、冷冻、包装加工而成的熟制水产制品。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。

商丘阿飞食品有限公司