



412989S-2025



信阳市那山那湾食品有限公司企业标准

Q/XNNS 0002S-2025

风味水产制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

信阳市那山那湾食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市那山那湾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨金文。

HN

QB

风味水产动物制品

1 范围

本标准规定了风味水产动物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻或干制可食用水产动物（鱼、虾、虾尾、蟹、贝、甲鱼、鱿鱼、鳝鱼）中的一种为原料，经预处理、分切或不分切，加入食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酿造食醋、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、辣椒粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、白芷、陈皮、调味料酒、白酒、啤酒、芝麻、蚝油、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、香辣酥、辣椒酥、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味料、裹粉、风味复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经腌制或不腌制、搅拌、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、橄榄油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸或煎制、卤制（水，加入上述辅料）或不卤制、冷却、杀菌或不杀菌、包装而成的即食风味水产制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻可食用动物水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 干制可食用动物水产品应符合 GB 10136 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、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.8酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12裹粉、酸水解植物蛋白调味料、风味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14辣椒粉、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.18啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.19芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.22豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24香辣酥、辣椒酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.25酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.265'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.29磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.30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。
- 2.1.31D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.33乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.35山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.37食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38食用植物油应符合 GB 2716 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	具有各产品应有的性状	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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	12.0	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（鱼类产品） 0.8（其它）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（鱼类产品）	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	≤	0.1（鱼类产品） 0.5（其它）	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
阿斯巴甜 ^e ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾 ^e （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^d ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.277
磷酸盐 ^d （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^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； ^e仅适用于使用该添加剂的产品； 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。			

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	5×10 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 执行。					

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 的规定。

2.6生产加工过程卫生要求

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，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、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、冻或干制可食用水产动物（鱼、虾、虾尾、蟹、贝、甲鱼、鱿鱼、鳝鱼）中的一种为原料，经预处理、分切或不分切，加入食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酿造食醋、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、辣椒粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、白芷、陈皮、调味料酒、白酒、啤酒、芝麻、蚝油、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、香辣酥、辣椒酥、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味料、裹粉、风味复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经腌制或不腌制、搅拌、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、橄榄油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸或煎制、卤制（水，加入上述辅料）或不卤制、冷却、杀菌或不杀菌、包装而成的即食风味水产制品。

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。

信阳市那山那湾食品有限公司