



410428S-2026



武陟县惠康食品有限公司企业标准

Q/WHKS 0002S-2026

预制水产品

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

武陟县惠康食品有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县惠康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵陆军。

H N

Q B

预制水产品

1 范围

本标准规定了预制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制或鲜（冻）动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花、鲍鱼、章鱼、广肚、鱼肚、虾仁、整虾、小龙虾中的一种）为原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、清洗、煮制（或不煮制）、冷却（或不冷却）、涨发【碳酸氢钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种的水溶液浸泡】或酶解（酶制剂）、清洗、浸泡【柠檬酸（加工助剂）、食用盐的水溶液，加入或不加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠中的一种或几种】或不浸泡、清洗、分割或分选、包装、冷冻或不冷冻加工而成的非即食预制水产品。

产品按原料不同可分为不同产品；根据工艺不同分为：冷冻产品、冷藏产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 干制动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 氢氧化钠（加工助剂）应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.6 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.12 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.13 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	试验方法
性状	具有产品应有的性状	取适量样品，将样品置于洁净干燥的白瓷

色泽	具有产品应有的色泽	盘中, 自然光下检查性状、色泽; 嗅其气味, 检查有无外来杂质。冷冻品须先经自然解冻后进行检验
气味	具有产品特有的气味、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
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (鱼类制品) 0.5 (其他产品)	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45 (鱼类制品) 0.9 (其他产品)	GB 5009. 12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (鱼类制品)	GB 5009. 15
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009. 123
N - 二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 4.0	GB 5009. 26
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009. 228
多氯联苯 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 20	GB 5009. 190
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 1.0 (仅适用于使用磷酸盐的产品)	GB 5009. 256

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

^a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制或鲜（冻）动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花、鲍鱼、章鱼、广肚、鱼肚、虾仁、整虾、小龙虾中的一种）为原料，经解冻或不解冻、修整或不修整、清洗、煮制（或不煮制）、冷却（或不冷却）、涨发【碳酸氢钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种的水溶液浸泡】或酶解（酶制剂）、清洗、浸泡【柠檬酸（加工助剂）、食用盐的水溶液，加入或不加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠中的一种或几种】或不浸泡、清洗、分割或分选、包装、冷冻或不冷冻加工而成的非即食预制水产品。

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，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。

武陟县惠康食品有限公司

QB