



410842S-2026

周口青飞食品科技有限公司企业标准

Q/ZQS 0001S-2026

速冻调理水产制品

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

周口青飞食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由周口青飞食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：顾文化。

H N

Q B

速冻调理水产制品

1 范围

本标准规定了速冻调理水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以墨鱼、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、蚌肉为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用土豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油一种或几种）、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，经解冻、清洗、配料、混合、包装、速冻等加工而成的速冻调理水产制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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、蚌肉应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的色泽	取适量被测样品放入白色瓷盘中，在自然光照下，用肉眼观察其色泽、状态，检查有无外来杂质，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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）	GB 5009.11
	0.5（其他）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9（其他）	GB 5009.12
	0.45（鱼类制品）	
	1.9（海蜇制品）	
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类制品）	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 20	GB 5009.228
*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以墨鱼、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、蚌肉为主要原料，添加食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用土豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油一种或几种）、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，经解冻、清洗、配料、混合、包装、速冻等加工而成的速冻调理水产制品。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》为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口青飞食品科技有限公司

QB