



411205S-2026



信阳华泓食品有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2026

熟制水产动物制品

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

信阳华泓食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳华泓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李奇奇。

H N

Q B

熟制水产动物制品

1 范围

本标准规定了熟制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、冻可食用水产动物[甲鱼、鱼、虾、虾尾、牛蛙、田螺、贝类、螃蟹]中的一种为原料,经预处理、清洗、分切或不分切,经卤制[水,加入膏汤(生活饮用水,加入鸡、猪骨中的一种或两种、生姜,熬煮)、植物油、豆豉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、食醋、豆瓣酱、蚝油、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、干辣椒、香辛料、复合调味料、山楂、陈皮、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香料、食品用香精中的一种或几种]或油炸或炒制、冷却、包装加工而成的熟制水产动物制品。

根据主料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻可食用水产动物应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 鸡、猪骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 干辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 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 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14辣椒酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15山楂、陈皮、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.175'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.20焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.21焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.23磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.24磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.25磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.26磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.27磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.28磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.29磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.30六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.33磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.34焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.35焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.36酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.37聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.38乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.41食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.43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	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，味感纯正，咸淡适口，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	≤ 6.0（使用食用盐的产品）	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0（油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸产品）	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
双乙酸钠 ^d ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 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；

^d适用于使用该添加剂的产品；

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应大于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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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、冻可食用水产动物[甲鱼、鱼、虾、虾尾、牛蛙、田螺、贝类、螃蟹]中的一种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，经卤制[水，加入膏汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种、生姜，熬煮）、植物油、豆豉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、食醋、豆瓣酱、蚝油、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、干辣椒、香辛料、复合调味料、山楂、陈皮、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香料、食品用香精中的一种或几种]或油炸或炒制、冷却、包装加工而成的熟制水产动物制品。

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。

信阳华泓食品有限公司