



411272S-2026



南阳豫茗汇食品有限公司企业标准

Q/NYS 0006S-2026

腌腊水产品

2026-05-18 发布

2026-05-18 实施

南阳豫茗汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳豫茗汇食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:王清芬。

H N

Q B

腌腊水产品

1 范围

本标准规定了腌腊水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用动物性水产品（鱼肉、甲鱼、虾、淡水鱼浆、带鱼鱼浆、鱿鱼糜中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加鲜(冻)畜禽(猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、猪皮、鸡皮、鸭皮中的一种或几种)，经解冻或不解冻、修整、清洗或不清洗、分切或不分切、绞碎或不绞碎，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用淀粉、大米、糯米粉、豆粉、香辛料、香辛料粉/颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、孜然粒/粉、黑胡椒粒、复合调味料、辣椒、芝麻、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、白酒、麦芽糊精、茶多酚、山梨酸钾、β-胡萝卜素、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、食用香精、食用香料中的一种或几种，经配料、腌制、灌猪肉肠衣或不灌猪肉肠衣、烘干或晾干、包装而成的非即食腌腊水产品（在 GB 2760 中的类别为：09.03.02 腌制水产品）。

根据原辅料及加工工艺不同可分为不同品种：盐渍鱼、风干腌腊鱼、腌腊水产品香肠、腌腊水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽(猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、猪皮、鸡皮、鸭皮)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白、大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 糯米粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 香辛料、香辛料粉/颗粒、孜然粒/粉、黑胡椒粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB/T 48009、GB 2757 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.12 大米应符合应符 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 2.1.22 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 猪肉肠衣应符合 GB/T 9959.1 或 GB 14967 的规定。
- 2.1.28 动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.29 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 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	具有本产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和性状，闻其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味、滋味，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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	4.0 盐渍鱼（鳊鱼、鲢鱼、鲑鱼）	GB 5009.227
	2.5 盐渍鱼（不含鳊鱼、鲢鱼、鲑鱼）	
	0.6（其他产品）	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	15	GB 5009.44
组胺，mg/100g	40（以高组胺鱼类为主料的产品）	GB 5009.208
	20（以其他鱼类为主料的产品）	
挥发性盐基氮，mg/100g	30	GB 5009.228

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1（鱼类及其制品）	GB 5009.11
		0.5（其他产品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
茶多酚 ^a （以油脂中儿茶素计），g/kg	≤	0.3	SN/T 3848
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验，同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）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超过 1。			

2.5 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；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。

3 检验规则

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

编制说明

本标准适用于以可食用动物性水产品（鱼肉、甲鱼、虾、淡水鱼浆、带鱼鱼浆、鱿鱼糜中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加鲜(冻)畜禽(猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、猪皮、鸡皮、鸭皮中的一种或几种)，经解冻或不解冻、修整、清洗或不清洗、分切或不分切、绞碎或不绞碎，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用淀粉、大米、糯米粉、豆粉、香辛料、香辛料粉/颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、孜然粒/粉、黑胡椒粒、复合调味料、辣椒、芝麻、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、白酒、麦芽糊精、茶多酚、山梨酸钾、β-胡萝卜素、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、食用香精、食用香料中的一种或几种，经配料、腌制、灌猪肉肠衣或不灌猪肉肠衣、烘干或晾干、包装而成的非即食腌腊水产品（在 GB 2760 中的类别为：09.03.02 腌制水产品）。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳豫茗汇食品有限公司

QB