



411294S-2026

河南七优食品有限公司企业标准

Q/HQYS 0002S-2026

速冻虾滑

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

河南七优食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南七优食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周艳庆。

H N

Q B

速冻虾滑

1 范围

本标准规定了速冻虾滑的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）虾仁为主要原料，添加或不添加生产用水、鲜（冻）可食用动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、贝肉、蟹黄、海参、鱼籽中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（鸡、鸭、猪、牛中的一种或几种）、鱼糜、新鲜蔬菜（胡萝卜、玉米、马蹄、莲藕、青豆、香菇中的一种或几种）、大豆蛋白、大豆分离蛋白、膨化豆制品、鸡蛋液、食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉、食用淀粉、谷朊粉、食用植物油、固态复合调味粉、腌料、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、斩拌、配料、混合、成型、速冻、包装等工艺制成的速冻虾滑。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）可食用动物性水产品、鲜（冻）虾仁、鱼糜应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 新鲜蔬菜应清洁、卫生，无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白、大豆分离蛋白、膨化豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 固态复合调味粉、腌料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 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

滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味, 无异嗅	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
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
淀粉, g/100g	≤ 15	GB 5009.9
水分, g/100g	≤ 82	GB 5009.3
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
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, 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
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.256

*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;
b 仅适用于使用该添加剂的产品。

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

本标准适用于以鲜（冻）虾仁为主要原料，添加或不添加生产用水、鲜（冻）可食用动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、贝肉、蟹黄、海参、鱼籽中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（鸡、鸭、猪、牛中的一种或几种）、鱼糜、新鲜蔬菜（胡萝卜、玉米、马蹄、莲藕、青豆、香菇中的一种或几种）、大豆蛋白、大豆分离蛋白、膨化豆制品、鸡蛋液、食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉、食用淀粉、谷朊粉、食用植物油、固态复合调味粉、腌料、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、斩拌、配料、混合、成型、速冻、包装等工艺制成的速冻虾滑。

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。

本标准在 GB 2760 中的属性为 09.03 预制水产品（半成品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南七优食品有限公司

QB