



411321S-2026



南阳鲜登食品有限公司企业标准

Q/NXS 0001S-2026

冷藏水产糜及其制品

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

南阳鲜登食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鲜登食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳鲜登食品有限公司。

本标准主要起草人：杨景。

H N

Q B

冷藏水产糜及其制品

1 范围

本标准规定了冷藏水产糜及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用鲜(冻)鱼(淡水鱼和/或海水鱼)、鱿鱼、八爪鱼、墨鱼、墨鱼仔、牛蛙、可食用虾中的一种或几种为主要原料,添加或不添加鲜(冻)猪肥膘肉、鲜(冻)鸡胸肉中的一种或两种,经解冻或不解冻,添加或不添加马蹄、莲藕、贡菜、鹿茸菇、香菇、西芹、玉米粒、青豆、胡萝卜、山药、南瓜、香葱、香菜、姜、蒜、菠菜中的一种或几种,预处理、清洗、分切或不分切,添加鸡蛋清、食用淀粉、食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、植物油中的一种或几种,经斩拌、成型或不成型、包装、冷藏贮存等工艺加工而成的非即食冷藏水产糜及其制品。

或以冷冻的鱼糜、墨鱼、墨鱼仔、冻虾仁中的一种或几种为主要原料,添加或不添加鲜(冻)猪肥膘肉、鲜(冻)鸡胸肉中的一种或两种,经解冻,添加或不添加马蹄、藕、贡菜、鹿茸菇、香菇、西芹、玉米粒、青豆、胡萝卜、山药、南瓜、香葱、香菜、姜、蒜、菠菜中的一种或几种,预处理、清洗、分切或不分切,添加鸡蛋清、食用淀粉、食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、植物油中的一种或几种,再经斩拌、成型或不成型、包装、冷藏贮存等工艺加工而成的非即食冷藏水产糜及其制品。

根据所用原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 可食用鲜(冻)鱼(淡水鱼和/或海水鱼)、鱿鱼、八爪鱼、墨鱼、墨鱼仔、牛蛙、可食用虾应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 鲜(冻)猪肥膘肉、鲜(冻)鸡胸肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 马蹄、藕、贡菜、鹿茸菇、香菇、西芹、玉米粒、青豆、胡萝卜、山药、南瓜、香葱、香菜、姜、蒜、菠菜应新鲜、无腐烂、变质,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.12 冷冻鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。

2.1.13 冻虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。

2.1.14 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,嗅其气味,按食用方法熟制后,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有产品正常滋味、气味,无异味,无酸败味	
状态	具有产品正常的形态和组织状态,无正常视力可见的外来杂质,无霉变,无虫蛀	

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 ≤	8	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9(鱼类制品除外) 0.4(鱼类制品)	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1(鱼类制品)	GB 5009.15
^a 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
^b 无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5(鱼类制品除外) 0.1(鱼类制品)	GB 5009.11
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
^c 多氯联苯, μg/kg ≤	20	GB 5009.190
挥发性盐基氮, mg/100g ≤	30	GB 5009.228
注1: 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PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计;		
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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，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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以可食用鲜(冻)鱼(淡水鱼和/或海水鱼)、鱿鱼、八爪鱼、墨鱼、墨鱼仔、牛蛙、可食用虾中的一种或几种为主要原料,添加或不添加鲜(冻)猪肥膘肉、鲜(冻)鸡胸肉中的一种或两种,经解冻或不解冻,添加或不添加马蹄、莲藕、贡菜、鹿茸菇、香菇、西芹、玉米粒、青豆、胡萝卜、山药、南瓜、香葱、香菜、姜、蒜、菠菜中的一种或几种,预处理、清洗、分切或不分切,添加鸡蛋清、食用淀粉、食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、植物油中的一种或几种,经斩拌、成型或不成型、包装、冷藏贮存等工艺加工而成的非即食冷藏水产糜及其制品。

或以冷冻的鱼糜、墨鱼、墨鱼仔、冻虾仁中的一种或几种为主要原料,添加或不添加鲜(冻)猪肥膘肉、鲜(冻)鸡胸肉中的一种或两种,经解冻,添加或不添加马蹄、藕、贡菜、鹿茸菇、香菇、西芹、玉米粒、青豆、胡萝卜、山药、南瓜、香葱、香菜、姜、蒜、菠菜中的一种或几种,预处理、清洗、分切或不分切,添加鸡蛋清、食用淀粉、食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、植物油中的一种或几种,再经斩拌、成型或不成型、包装、冷藏贮存等工艺加工而成的非即食冷藏水产糜及其制品。

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》制订本企业标准,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。

南阳鲜登食品有限公司

QB