



411171S-2026



河南渔际食品有限公司企业标准

Q/HNYJ 0002S-2026

冷藏水产制品

2026-05-08 发布

2026-05-08 实施

河南渔际食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南渔际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高善勇。

H N

Q B

冷藏水产制品

1 范围

本标准规定了冷藏水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用鲜（冻）鱼[鳕鱼、带鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼（梭边鱼）、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、鱮鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳊鱼、石斑鱼、黄花鱼、东星斑、条子鱼、刀鱼、鲷鱼、多宝鱼、三文鱼、鲑鱼、犬牙鱼中的一种]及其副产品（头、鱼泡中的一种）、鱿鱼、海蜇、八爪鱼、墨鱼仔、牛蛙、可食用虾、鲜冻贝类（花甲、生蚝、扇贝、螺蛳、香螺、鲍鱼、蛭子中的一种）中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、预处理、清洗、分切或不分切、包装、冷藏贮存等工艺加工而成的非即食冷藏水产制品。

根据所用原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 可食用鲜（冻）鱼[鳕鱼、带鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼（梭边鱼）、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、鱮鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳊鱼、石斑鱼、黄花鱼、东星斑、条子鱼、刀鱼、鲷鱼、多宝鱼、三文鱼、鲑鱼、犬牙鱼中的一种]及其副产品（头、鱼泡中的一种）、鱿鱼、海蜇、八爪鱼、墨鱼仔、牛蛙、可食用虾、鲜冻贝类（花甲、生蚝、扇贝、螺蛳、香螺、鲍鱼、蛭子）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9 (鱼类制品除外)	GB 5009.12

		0.4 (鱼类制品)	
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1 (鱼类制品)	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	≤	0.5 (鱼类制品除外)	GB 5009.11
		0.1 (鱼类制品)	
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 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.190
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	30 (海水鱼虾)	GB 5009.228
		20 (淡水鱼虾)	
		15 (贝类)	
组胺, mg/100g	≤	40 (高组胺鱼类)	GB 5009.208
		20 (其他海水鱼类)	
麻痹性贝类毒素 (PSP), MU/g	≤	4 (贝类)	GB 5009.213
腹泻性贝类毒素 (DSP), MU/g	≤	0.05 (贝类)	GB 5009.212
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
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。			

2.4 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。

2.5 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。

编制说明

本标准适用于以可食用鲜（冻）鱼[鳕鱼、带鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼（梭边鱼）、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、鱮鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳗鱼、石斑鱼、黄花鱼、东星斑、条子鱼、刀鱼、鲷鱼、多宝鱼、三文鱼、鲑鱼、犬牙鱼中的一种]及其副产品（头、鱼泡中的一种）、鱿鱼、海蜇、八爪鱼、墨鱼仔、牛蛙、可食用虾、鲜冻贝类（花甲、生蚝、扇贝、螺蛳、香螺、鲍鱼、蛭子中的一种）中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、预处理、清洗、分切或不分切、包装、冷藏贮存等工艺加工而成的非即食冷藏水产制品。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 GB10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》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。

河南渔际食品有限公司