



411848S-2026



郑州嘉晟禾食品有限公司企业标准

Q/JSH 0001S-2026

预制动物性水产制品

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

郑州嘉晟禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉晟禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周战士。

H N

Q B

预制动物性水产制品

1 范围

本标准规定了预制动物性水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干鱿鱼、海参其中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、浸泡或不浸泡、清洗、焯水、加碳酸钠（加工助剂）泡发、切条或切花、清洗，加入食用盐、山梨酸钾浸泡、包装加工制成的非即食预制动物性水产制品。

按原料不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干鱿鱼、海参应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 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	呈本产品固有的颜色, 色泽均匀	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中, 在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味, 肉眼观察是否有外来异物
组织形态	具有本品特有的组织形态	
滋味与气味	具有本品特有的滋味气味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

表2 理化指标

项目	指标	检验方法	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26

挥发性盐基氮, mg/100g	≤	30.0	GB 5009.228
注: *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

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

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

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 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干鱿鱼、海参其中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、浸泡或不浸泡、清洗、焯水、加碳酸钠（加工助剂）泡发、切条或切花、清洗，加入食用盐、山梨酸钾浸泡、包装加工制成的非即食预制动物性水产制品。

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》的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。

郑州嘉晟禾食品有限公司

H N

Q B