



411433S-2026



河南鲜造局食品有限公司企业标准

Q/HXZJ 0001S-2026

# 风味水产制品

2026-06-03 发布

2026-06-03 实施

河南鲜造局食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鲜造局食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李岳桦、毕皓祺。

H N

Q B

# 风味水产制品

## 1 范围

本标准规定了风味水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻【鳕鱼、三文鱼、鱿鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼（可食用）、虾（可食用）中的一种或几种】、（冷冻）鱼糜、（干）明太鱼（黄线狭鳕鱼）、干鱿鱼、干鱼皮、干虾、生晒小鱼干中的一种或几种为主要原料，辅以猪肉松、三文鱼肉松、海苔、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、粘米粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、坚果与籽类【芝麻、核桃仁、杏仁片、扁桃仁片（巴旦木）、葵花籽仁、腰果、开心果、花生、南瓜籽仁中的一种或几种】、咸蛋黄、白砂糖、海藻糖、食用盐、味精、大豆起酥油、棕榈油起酥油、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、稀奶油、橄榄油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、人造奶油（人造黄油）、乳粉、牛奶、椰浆、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、食用葡萄糖、大蒜、姜、洋葱、香葱、西芹菜、荆芥、胡萝卜、菠菜粉、辣椒、柠檬、酿造食醋、酿造酱油、香辛料或其粒、粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、芥末、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽（籽）、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、麻椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、砂姜中的几种】、陈皮、五香粉（香辛调味料）、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡精调味料、排骨粉调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、黑松露风味调味粉、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、泡菜风味固态复合调味料、鲜虾味撒粉、咸蛋黄味调味粉、豆瓣粉、复合调味料、咖喱粉、鱼露、蒸馏酒、番茄酱、苹果醋、柠檬汁、苹果汁、香柚汁、酱油粉（外购）、虾粉（外购）、柱侯酱（外购）、海鲜味调味酱（外购）、喇沙酱、冬阴功调味酱、椒盐粉、青芥辣、芥末粉、芥末酱、芥末精油、昆布调味粉、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、酸菜、生活饮用水中的几种，加入或不加入谷氨酸钠、泡打粉、明胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、甘油、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、食品用香精、β-胡萝卜素、辣椒红、天然胡萝卜素、甜菜红、阿斯巴甜、山梨酸钾中的一种或几种，经原辅料验收、解冻或不解冻、预处理或不预处理、配料、调味、制皮或不制皮、成型或不成型、炒制或不炒制、干燥（烘干）或油炸（或无此工艺）、分切或不分切、调味或不调味、烘烤或不烘烤、烘干或不烘干、冷却、金属探测、包装等主要工艺加工制成的即食风味水产制品。

根据产品工艺及所用原辅料不同，产品可分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜/冻【鳕鱼、三文鱼、鱿鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼（可食用）、虾（可食用）】、明太鱼（黄线狭鳕鱼）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2（冷冻）鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。
- 2.1.3 干虾、干鱼皮、干明太鱼（黄线狭鳕鱼）、干鱿鱼、虾粉（外购）、生晒小鱼干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 猪肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.5 三文鱼肉松应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 小麦粉、糯米粉、粘米粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 大豆起酥油、棕榈油起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.15 植物油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.17 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.18 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.19 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.20 人造奶油（人造黄油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.23 麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 大蒜、姜、洋葱、香葱、西芹菜、荆芥、胡萝卜、辣椒、柠檬、菠菜粉应清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.26 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.27 香辛料或其粒、粉、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.29鸡粉调味料、鸡精调味料、排骨粉调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味料、黑松露风味调味粉、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、泡菜风味固态复合调味料、鲜虾味撒粉、咸蛋黄味调味粉、豆瓣粉、复合调味料、咖喱粉、青芥辣、芥末粉、芥末酱、芥末精油、昆布调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.33苹果醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.34柠檬汁、苹果汁、香柚汁应清洁卫生、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35酱油粉、柱侯酱、海鲜味调味酱、喇沙酱、冬阴功调味酱、椒盐粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36黄豆酱、豆瓣酱应符合 GB/T 24399 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.37豆豉应符合 GB 2712 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.38酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.39生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.40明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.41柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.45六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.46羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.47羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.49泡打粉应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.52食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.54辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.55天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.56甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.57阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.58山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.59大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.60三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.61焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.62谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.63海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.64陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.65椰浆应符合 GB/T 31121 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	具体产品应有的性状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44或SC/T 3011
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45（鱼类制品） 0.9（其他制品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类制品）	GB 5009.15
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
<sup>c</sup> 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类制品） 0.5（其他制品）	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
<sup>d</sup> 多氯联苯，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0（仅限烘烤产品）	GB 5009.27

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.227
<p>注：a仅适用于添加该种添加剂的产品；</p> <p>b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；</p> <p>c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；</p> <p>d多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 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。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜/冻【鳕鱼、三文鱼、鲑鱼、鳕鱼浆、巴沙鱼皮、海水鱼（可食用）、虾（可食用）中的一种或几种】、（冷冻）鱼糜、（干）明太鱼（黄线狭鳕鱼）、干鲑鱼、干鱼皮、干虾、生晒小鱼干中的一种或几种为主要原料，辅以猪肉松、三文鱼肉松、海苔、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、粘米粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、坚果与籽类【芝麻、核桃仁、杏仁片、扁桃仁片（巴旦木）、葵花籽仁、腰果、开心果、花生、南瓜籽仁中的一种或几种】、咸蛋黄、白砂糖、海藻糖、食用盐、味精、大豆起酥油、棕榈油起酥油、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、稀奶油、橄榄油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、人造奶油（人造黄油）、乳粉、牛奶、椰浆、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、食用葡萄糖、大蒜、姜、洋葱、香葱、西芹菜、荆芥、胡萝卜、菠菜粉、辣椒、柠檬、酿造食醋、酿造酱油、香辛料或其粒、粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、芥末、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽（籽）、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、麻椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、砂姜中的几种】、陈皮、五香粉（香辛调味料）、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡精调味料、排骨粉调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味料、黑松露风味调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、泡菜风味固态复合调味料、鲜虾味撒粉、咸蛋黄味调味料、豆瓣粉、复合调味料、咖喱粉、鱼露、蒸馏酒、番茄酱、苹果醋、柠檬汁、苹果汁、香柚汁、酱油粉（外购）、虾粉（外购）、柱侯酱（外购）、海鲜味调味酱（外购）、喇沙酱、冬阴功调味酱、椒盐粉、青芥辣、芥末粉、芥末酱、芥末精油、昆布调味粉、黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、酸菜、生活饮用水中的几种，加入或不加入谷氨酸钠、泡打粉、明胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、甘油、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、食品用香精、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、天然胡萝卜素、甜菜红、阿斯巴甜、山梨酸钾中的一种或几种，经原辅料验收、解冻或不解冻、预处理或不预处理、配料、调味、制皮或不制皮、成型或不成型、炒制或不炒制、干燥（烘干）或油炸（或无此工艺）、分切或不分切、调味或不调味、烘烤或不烘烤、烘干或不烘干、冷却、金属探测、包装等主要工艺加工制成的即食风味水产制品。

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 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。