



411432S-2026



南阳豫茗汇食品有限公司企业标准

Q/NYS 0006S-2026

腌腊水产品

2026-06-03 发布

2026-06-03 实施

南阳豫茗汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳豫茗汇食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:王清芬。

本标准自发布实施之日起替代: Q/NYS 0006S-2026, 备案号: 411272S-2026。

H N

Q B

腌腊水产品

1 范围

本标准规定了腌腊水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用动物性水产品（鱼肉、甲鱼、虾、淡水鱼浆、带鱼鱼浆、鱿鱼糜中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加鲜(冻)畜禽(猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、猪皮、鸡皮、鸭皮中的一种或几种)，经解冻或不解冻、修整、清洗或不清洗、分切或不分切、绞碎或不绞碎，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用淀粉、大米、糯米粉、豆粉、香辛料、香辛料粉/颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、孜然粒/粉、黑胡椒粒、复合调味料、辣椒、芝麻、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、白酒、麦芽糊精、茶多酚、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、食用香精、食用香料中的一种或几种，经配料、腌制、灌天然肠衣（或胶原蛋白肠衣）或不灌天然肠衣（或胶原蛋白肠衣）、烘干或晾干、包装而成的非即食腌腊水产品（在 GB 2760 中的类别为：09.03.02 腌制水产品）。

根据原辅料及加工工艺不同可分为不同品种：盐渍鱼、风干腌腊鱼、腌腊水产品香肠、腌腊水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)畜禽(猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、猪皮、鸡皮、鸭皮)应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆分离蛋白、大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 糯米粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 香辛料、香辛料粉/颗粒、孜然粒/粉、黑胡椒粒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。

2.1.12 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.14 白酒应符合 GB/T 48009、GB 2757 的规定。

2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.12 大米应符合应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 2.1.22 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.28 动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.29 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 2.1.31 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 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	具有本产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和性状，闻其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味、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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	4.0 盐渍鱼（鲷鱼、鲛鱼、鲑鱼）	GB 5009.227
	2.5 盐渍鱼（不含鲷鱼、鲛鱼、鲑鱼）	
	0.6（其他产品）	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15	GB 5009.44
组胺，mg/100g	≤ 40（以高组胺鱼类为主料的产品）	GB 5009.208

		20 (以其他鱼类为主料的产品)	
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	30	GB 5009.228
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1 (鱼类及其制品)	GB 5009.11
		0.5 (其他产品)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
茶多酚 ^a (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.3	SN/T 3848
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验, 同一功能的食品添加剂 (抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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 检验规则

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以可食用动物性水产品（鱼肉、甲鱼、虾、淡水鱼浆、带鱼鱼浆、鱿鱼糜中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加鲜(冻)畜禽(猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、猪皮、鸡皮、鸭皮中的一种或几种)，经解冻或不解冻、修整、清洗或不清洗、分切或不分切、绞碎或不绞碎，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用淀粉、大米、糯米粉、豆粉、香辛料、香辛料粉/颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、孜然粒/粉、黑胡椒粒、复合调味料、辣椒、芝麻、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、白酒、麦芽糊精、茶多酚、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、食用香精、食用香料中的一种或几种，经配料、腌制、灌天然肠衣（或胶原蛋白肠衣）或不灌天然肠衣（或胶原蛋白肠衣）、烘干或晾干、包装而成的非即食腌腊水产品（在 GB 2760 中的类别为：09.03.02 腌制水产品）。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳豫茗汇食品有限公司

QB