



411867S-2026



郑州海味源食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0001S-2026

# 速冻调制水产制品

2026-07-01 发布

2026-07-01 实施

郑州海味源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由郑州海味源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴巍。

H N

Q B

# 速冻调制水产制品

## 1 范围

本标准规定了速冻调制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（可食用淡水鱼和海水鱼、蟹、花甲、花螺、田螺、生蚝、蛤蜊、牡蛎、扇贝、整虾、虾肉、虾尾、蟹钳、泥鳅、牛蛙、蛭子、海参、鲍螺中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分割或不分割，加入生活饮用水、固态/液态/半固态复合调味料、调味料酒、食用盐、味精、白砂糖、调味油、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷或白芷粉、陈皮（橘皮）或陈皮（橘皮）粉、速冻果蔬中的一种或几种滚揉腌制、裹粉【拌粉(食用淀粉)、挂浆（小麦粉、食用淀粉、瓜尔胶与水混合成糊）、沾糠（面包糠或裹粉片）的一种或几种工艺】、食用植物油预炸或不预炸、摊凉或不摊凉、速冻、内包、（或灌装、速冻）、外包装而成的非即食速冻调制水产制品（冷冻挂浆制品）。

根据原辅料不同可分为：单一型速冻调制水产制品、混合型速冻调制水产制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜、冻可食用动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 复合调味料油应符合 NY/T 1886 和 GB 31644 的规定。

2.1.5 调味料酒应符合 Q/SDX 0005S 的规定，见附录 A。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 调味油应符合 NY/T 2111 或 Q/HXN0002S 的规定，见附录 B。

2.1.8 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.9 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 白芷或白芷粉、陈皮（橘皮）或陈皮（橘皮）粉应干燥、洁净、无霉变、无虫蛀，符合《中华人民共和国药典》的规定。。

2.1.11 速冻果蔬应符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 或 Q/LKNY 0001S 的规定，附录 C。

2.1.12 裹粉片应符合 Q/JYJN 0001S 的规定，见附录 D。

2.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定

2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.15 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.16 面包糠应符合 GB 7099 的规定。

2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
氯化钠 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于有预炸工艺的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于有预炸工艺的产品)	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (主要原料为鱼类的制品) 0.9 (其他)	GB 5009.12
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (主要原料为鱼类的制品) 0.5 (其他)	GB 5009.11
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (主要原料为鱼类的制品)	GB 5009.15
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 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p><sup>a</sup> 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p> <p><sup>b</sup> 可先测定其总砷, 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><sup>c</sup> 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>		

#### 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；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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、酸价（仅适用于有预炸工艺的产品）、过氧化值（仅适用于有预炸工艺的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案号:

**Q/SDX**

绍兴市东星酒厂企业标准

Q/SDX0005S-2018

---

料酒

2018-02-20 发布

2018-03-21 实施

---

绍兴市东兴酒厂 发布

## 前 言

为了更加规范产品的生产和销售，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》的规定，特制定本标准。

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准主要安全性指标依据 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其他指标结合 SB/T 10416《调味料酒》和产品自身特性制定。

本标准由绍兴市东星酒厂提出。

本标准起草单位：绍兴市东星酒厂。

本标准主要起草人：冯志祥，付伟兰。

本标准首次发布。

# 料酒

## 1 范围

本标准规定了料酒的要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以黄酒、食用酒精或蒸馏酒为主要原料，添加适量食用盐、水、香辛料、焦糖色（亚硫酸铵法、氨法、普通法），经勾兑、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的料酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本包括所有的修改单适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- SB/T 10416 调味料酒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黄酒应符合GB/T 13662的规定。  
 3.1.2 食用酒精应符合GB 31640的规定。  
 3.1.3 蒸馏酒应符合GB 2757的规定。  
 3.1.4 食用盐应符合GB/T 5461的规定。  
 3.1.5 水应符合GB 5749的规定。  
 3.1.6 香辛料应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。  
 3.1.7 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

#### 3.2 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
色泽	色泽浅黄至红褐色、有光泽
香气	具有调味料酒特有的醇香，香气协调
滋味	微咸鲜爽、无异味
体态	清亮透明、允许有微量聚集物
聚集物：指成品料酒在贮存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。	

#### 3.3 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
酒精度（20℃）(%vol)	≥ 10.0
总酸（以乳酸计）/(g/L)	≤ 5.0
氨基酸态氮（以氮计）/(g/L)	≥ 0.2
食盐（以氯化钠计）/(g/L)	≥ 2.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.8
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
其它污染物限量	应符合GB 2762的规定

#### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量a		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml
a样品的分析及处理按GB 4789.1规定的方法测定。			

**3.5 食品添加剂**

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

**3.6 净含量**

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

**4 生产加工过程的卫生要求**

应符合 GB 14881 的规定。

**5 试验方法**

**5.1 感官要求**

按 GB/T 13662 规定的方法测定。

**5.2 理化指标**

**5.2.1 酒精度**

按 GB 5009.225 规定的方法测定。

**5.2.2 总酸、氨基酸态氮、食盐**

按 SB/T 10416 规定的方法测定。

**5.2.3 铅**

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

**5.2.4 总砷**

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

**5.2.5 真菌毒素限量**

按 GB 2761 规定的方法测定。

**5.2.6 其它污染物限量**

按 GB 2762 规定的方法测定。

**5.3 微生物指标**

按 GB/T 4789.25 规定的方法测定。

**5.4 净含量**

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

- 6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
- 6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、酒精度、总酸、氨基酸态氮、食盐、净含量和标签。

### 6.2 型式检验

- 6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。
  - a) 新产品试制鉴定；
  - b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
  - c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
  - d) 国家质量监督机构提出要求时。
- 6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

### 6.3 组批

同一生产日期生产的、质量相同的、具有同样质量合格证的产品为一组批。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

从成品仓库内同批次产品的不同部位随机抽取 12 瓶（桶），分成三份：4 瓶（桶）作感官和理化检验，4 瓶（桶）作微生物限量检验，4 瓶（桶）作保留样品。

### 6.5 判定规则

- 6.5.1 若受检样品项目全部符合本标准要求时，判整批产品为合格。
- 6.5.2 若有微生物指标不符合本标准要求，判整批产品为不合格，不得复检。
- 6.5.3 其余指标如有不符合本标准要求时，可以在同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有指标不合格时，判整批产品为不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定，产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求和有关标准。包装箱应符合 GB/T 6543 的要求，封装、捆扎牢固。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品混装混运；搬运时应轻拿轻放；运输过和程中应防止挤压、不得暴晒、雨淋、受潮。

### 7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的环境中，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；接触地

面的包装箱底部应热垫有 100mm 以上的间隔材料；不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品同库贮存。

#### 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 5 年。

---

附件 B

Q/HXN

洪雅县和鑫农业科技发展有限公司企业标准

Q/HXN0002S-2023

香辛料调味油

备案日期：2023年06月30日



2023-04-01 发布

2023-05-06 实施

洪雅县和鑫农业科技发展有限公司 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 技术要求 .....	1
4 检验规则 .....	2
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 .....	3

备案日期：2023年06月30日



## 前 言

按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《香辛料调味油》标准，作为组织生产依据。

本标准由洪雅县和鑫农业科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：洪雅县和鑫农业科技发展有限公司。

本标准起草人：余和春。

备案日期：2023年06月30日



## 香辛料调味油

### 1 范围

本标准规定了香辛料调味油的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用植物油、香辛料为原料，辅以或不辅以其他辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、浸提或热油萃取等加工包装而成的香辛料调味油。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- DBS51/ 008 食品安全地方标准 花椒油
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家市场监督管理总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。  
 3.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。  
 3.1.3 其他辅料应符合相应的国家标准或有关规定。  
 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	具有产品应有色泽	将样品置于洁净的白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、品尝的方法
组织形态	油状液体，透明。	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 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	
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 1.8	GB 5009.236	
酰胺类物质 <sup>a</sup> (以羟基-β-山椒素计)/(mg/g)	≥ 20	DBS51/008-2019 附录 A	
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229	
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227	
浸出油溶剂残留 <sup>b</sup> /(mg/kg)	含浸出油原料	20	GB 5009.262
	压榨油原料	不得检出 <sup>b</sup>	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.07	GB 5009.12	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22	
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27	

a 仅适用于花椒油、藤椒油/品； b 溶剂残留量不得检出（检出值小于10 mg/kg时，视为未检出）。

### 3.4 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

### 3.7 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按照JJF 1070中规定的方法检验。

### 3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8955和GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

#### 4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

#### 4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准规定的全部项目。

#### 4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

#### 4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1L（不少于2个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2L（不少于4个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样品。

#### 4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

### 5 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

#### 5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期按产品标签标识或说明书执行。

附录 C



# Q/LKNY

## 山东隆康农业有限公司企业标准

Q/LKNY 0001S-2025

企业标准信息公共服务平台  
公开 2025年05月05日 15点32分

### 速冻蔬菜

企业标准信息公共服务平台  
公开 2025年05月05日 15点32分

2025-04-16 发布

2025-04-18 实施

山东隆康农业有限公司 发布



Q/LKNY 0001S-2025

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东隆康农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：葛建福。

本标准自发布之日起有效。

企业标准信息公共服务平台  
公开 2025年05月05日 15点32分



## 速冻蔬菜

### 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜中的一种或几种为原料，经过原料验收、挑选、清洗、分切（或不分切）、切制（或不切制）、粉碎（或不粉碎）、漂烫（或不漂烫）、冷却（或不冷却）、速冻、包装等主要工艺加工而成的速冻蔬菜。

### 2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》
- 国家食品药品监督管理局总局第12号令《食品召回管理办法》



Q/LKNY 0001S-2025

### 3 产品分类

根据工艺不同分为速冻蔬菜成品、速冻蔬菜块、速冻蔬菜丝、速冻蔬菜泥等。

速冻蔬菜成品有速冻芋头、速冻红薯、速冻紫薯、速冻生姜、速冻蒜米、速冻洋葱、速冻葱段、速冻胡萝卜、速冻土豆、速冻山葵、速冻山葵叶柄、速冻山葵茎、速冻山葵根、速冻辣根等。

速冻蔬菜块有速冻红薯块、速冻紫薯块、速冻姜块、速冻胡萝卜块、速冻土豆块、速冻南瓜块、芋头块、速冻山药块、速冻葱段、速冻洋葱块等

速冻蔬菜丝有速冻姜丝、速冻胡萝卜丝、速冻葱丝等。

速冻蔬菜泥有速冻红薯泥、速冻紫薯泥、速冻姜泥、速冻蒜泥、速冻葱泥、速冻洋葱泥、速冻胡萝卜泥、速冻土豆泥、速冻山药泥、速冻山葵泥、速冻辣根泥等

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

##### 4.1.1 蔬菜

应发育成熟、新鲜、无病虫害、无机械伤，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

##### 4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 生产工艺

原料验收→挑选→清洗→分切（或不分切）→切制（或不切制）→粉碎（或不粉碎）→漂烫（或不漂烫）→冷却（或不冷却）→内包装→速冻→混合（不混合）→外包装→检验→入库。

#### 4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
形态	成品、块、丝均整，泥：粒子细小均匀，稀稠适中	取样品适量，将其置于自然光线或相当于自然光的条件下，视其色泽、形态、缺陷、杂质，嗅其气味。
色泽	色泽均匀，具有该品种应有的色泽	
滋味和气味	具有该品种应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无病虫害、无腐烂、无正常视力可见外来杂质	

#### 4.4 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	
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11	
铅（以Pb计）/(mg/kg)	新鲜蔬菜（芸薹类、叶菜、豆类、生姜、薯类蔬菜除外）≤	GB 5009.12	
	叶菜蔬菜 ≤		0.1
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类 ≤		0.3
镉（以Cd计）/(mg/kg)	新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎、茎类、黄花菜除外）≤	GB 5009.15	
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）≤		0.05
	叶菜蔬菜、芹菜、黄花菜 ≤		0.1
		0.2	



Q/LKNY 0001S-2025

总汞 (以Hg计) / (mg/kg)		≤	0.01	GB 5009.17
铬 (以Cr计) / (ug/kg)		≤	0.5	GB 5009.123
六六六 / (mg/kg)		≤	0.05	GB/T23200.113 或 GB/T5009.19 或 NY/T
滴滴涕 / (mg/kg)		≤	0.05	761规定的方法
甲 胺 磷 / (mg/kg)	萝卜	≤	0.1	GB/T23200.113 或 GB/T5009.103 或 NY/T 761规定的方法
	其他蔬菜	≤	0.05	
氯 菊 酯 / (mg/kg)	土豆	≤	0.05	GB/T 23200.8 或 GB/T23200.113 或 NY/T 761规定的方法
	球茎橄榄、食夹豌豆、萝卜、胡萝卜、玉米笋	≤	0.1	
	韭葱、葱、花椰菜、黄瓜、腌制用小黄瓜、西葫芦、笋瓜	≤	0.5	
	青花菜、菠菜、芹菜、结球莴苣	≤	2	
	芥蓝、结球甘蓝、羽衣甘蓝、大白菜	≤	5	
其他蔬菜		≤	1	
其它农药残留指标执行GB 2763				

#### 4.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 31646 的规定。

#### 6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一规格的产品为一组批。

##### 7.2 抽样

从同一批次保质期内产品随机抽取不少于20袋（盒），样品总量不少于5kg，将样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

##### 7.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

##### 7.3.1 出厂检验

##### 7.3.1.1 检验项目

包括感官要求、净含量。

##### 7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

##### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次；有下列情况之一时必须进行：

- 新产品试制和批量生产前；
- 原材料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，恢复生产时；



#### Q/LKNY 0001S-2025

- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督检验机构提出进行型式检验要求时

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

#### 8 标志、包装、运输、贮存

##### 8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并注明速冻生制或熟制，即食或非即食及烹调加工方式。

8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.3 产品标识应符合国家质量监督检验检疫总局第123号令《食品标识管理规定》的规定。

##### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用塑料制品，应符合GB 4806.7的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

##### 8.3 运输

8.3.1 产品运输应符合冷链运输的要求，运输工具必须清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒有害、有异味或影响产品质量的物品混装。

8.3.2 产品从冷藏库运出后，运输中允许温升到-15℃，但交货后应尽快降至-18℃及以下，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输包装收发货标志应符合GB/T 6388的规定。

##### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在-18℃及以下的成品库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期根据产品的贮存方式和食品标签标注的执行。

#### 9 产品召回

应符合国家食品药品监督管理局总局第12号令《食品召回管理办法》的规定。

附件 D



# Q/JYJN

## 济南佳农食品有限公司企业标准

Q/JYJN 0001S-2025

代替 JYJN 0001S-2024

### 熟化粉

2025-06-13 发布

2025-06-16 实施

济南佳农食品有限公司 发布



Q/JYJN 0001S-2025

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行编写。

本标准代替 Q/JYJN 0001S-2024《熟化粉》。

本标准与 Q/JYJN 0001S-2024 相比主要变化如下：

- 对范围中的原辅料进行修改，
- 增加了相应的规范性引用文件
- 修改了 3.4 感官指标
- 修改了 3.5 理化指标中铝的残留量的检测指标；

本标准由济南佳农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王璟、王万艳。

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2025年06月16日 09点21分



## 熟化粉

### 1 范围

本标准规定了熟化粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、玉米粉等谷物粉中的一至多种为原料，添加或不添加食用淀粉、膨化豆制品、马铃薯雪花全粉、紫薯粉、大麦苗粉、菠菜粉、抹茶粉、可可粉、土豆粉、植物油、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、食用葡萄糖、味精、墨鱼汁、香辛料等一至多种为辅料，添加或不添加复配膨松剂、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒红、天然胡萝卜素、姜黄素、β-胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、食品用香精等一至多种食品添加剂，经配比、混合、挤压熟化（膨化）、切割成型、筛选、干燥（除湿）、色选、磁选、金属检测、包装等主要工艺加工制成的非即食熟化粉，主要用于肉类制品、水产类制品、蔬菜制品、鱼糜制品、速冻米面制品等油炸食品的外裹涂。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.245	食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则（含第1号修改单）
GB 1886.315	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀
GB 1886.316	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂树橙
GB/T 20706	可可粉质量要求
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB/T 8883	食用小麦淀粉
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉
SB/T 10752	马铃薯雪花全粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 10463	玉米粉
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 8608	低筋小麦粉
SB/T 10453	膨化豆制品
NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类



GB/T 317	白砂糖
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 1535	大豆油（含第1号修改单）
GB/T 15680	棕榈油
GB/T 29602	固体饮料
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB/T 5461	食用盐
GB/T 20886.1	酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.182	食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB/T 24984	日用塑料袋
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 23779 预包装食品中的致敏原成分  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料和食品添加剂

##### 3.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.2 低筋小麦粉

应符合 GB/T 8608、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.3 食用小麦淀粉

应符合 GB/T 8883、GB 31637、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.4 大米粉

应符合 Q/YHJL 0002S、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.5 玉米粉

应符合 GB/T 10463、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.6 食用马铃薯淀粉

应符合 GB/T 8884、GB 31637、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.7 食用木薯淀粉

应符合 GB 31637、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.8 食用玉米淀粉

应符合 GB/T 8885、GB 31637、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.9 紫薯粉、大麦苗粉、菠菜粉、抹茶粉

应符合 GB/T 29602、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.10 膨化豆制品

应符合 SB/T 10453、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.11 马铃薯雪花全粉

应符合 SB/T 10752、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.12 土豆粉

应符合 NY/T 959、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.13 成品分提棕榈液油

应符合 GB/T 15680、GB 2716、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.14 大豆油

应符合 GB/T 1535、GB 2716、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 3.1.15 食用盐

应符合 GB 5461、GB 2721 的规定。

##### 3.1.16 味精

应符合 GB 8967、GB 2720 的规定。

##### 3.1.17 白砂糖



应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

### 3.1.18 食品加工用酵母

应符合GB/T 20886.1和GB 31639的规定。

### 3.1.19 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

### 3.1.20 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定。

### 3.1.21 复配膨松剂

应符合GB 1886.245、GB 26687的规定。

### 3.1.22 单、双甘油脂肪酸酯

应符合GB 1886.65的规定。

### 3.1.23 天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、姜黄素

应符合GB 26687的规定。

### 3.1.24 碳酸氢钠

应符合GB 1886.2的规定。

### 3.1.25 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

### 3.1.26 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

### 3.1.27 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

### 3.1.28 碳酸钙

应符合GB 1886.214的规定。

### 3.1.29 胭脂虫红及其铝色淀

应符合GB 1886.315的规定。

### 3.1.30 胭脂树橙

应符合GB 1886.316的规定。

## 3.2 生产工艺

原料验收→存储→配比→混合→挤压熟化(膨化)→切割成型→筛选→磁选→干燥→磁选→色选→磁选→金属检测→包装→检验→成品。

## 3.3 分类

根据产品的性状可将熟化粉产品分为：裹粉片、裹粉丝、膨化糠、饼干屑、饼干粉、膨化米、熟化米、玉米片等。

## 3.4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检测方法
色 泽	具有本品应有的色泽	取约 5 g样品散放于白色瓷盘中在自然光下目测其形态、色泽、杂质；在无任何异味的环境下通过嗅觉闻其气味。
气 味	应具有本品应有气味，无发霉等异味	
性 状	不规则的片状或丝状或颗粒或其他形状	



杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

### 3.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

检测项目	面粉类制品		其他粉类制品		检测方法
	指标		指标		
	添加植物油 ≤5%	添加植物油 >5%	添加植物油 ≤5%	添加植物油 >5%	
水分/(g/100g)	≤16	≤16	≤16	≤16	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤10	≤10	≤10	≤10	GB 5009.44
酸度/(ml/10g)	≤8.0	≤8.0	≤8.0	≤8.0	GB 5009.239
铝的残留量(以 Al 计)/(mg/kg)	≤100	≤100	—	—	GB 5009.182
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.2	≤0.2	≤0.2	≤0.2	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5	≤0.5	≤0.5	≤0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)	≤5	≤5	≤5	≤5	GB 5009.22
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	—	≤3	—	≤3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	—	≤0.25	—	≤0.25	GB 5009.227
二氧化硫残留量/(mg/kg)	≤30	≤30	≤30	≤30	GB 5009.34
着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等)	视产品色泽而定	视产品色泽而定	视产品色泽而定	视产品色泽而定	GB 5009.35

备注：“—”代表该项目不做要求。

### 3.6 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(cfu/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(cfu/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌/(cfu/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
志贺氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.5

\*样品的采集及处理按GB4789.1执行

### 3.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法进行检验。

## 4 食品添加剂



- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。
- 5 生产加工过程卫生要求  
应符合 GB 14881 的规定。
- 6 检验规则
- 6.1 批次  
根据固定的生产工艺，同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批次。
- 6.2 抽样  
每批次产品随机抽取 6 份，每份不少于 100g，5 份用于出厂检验，1 份用于留样备查。
- 6.3 检验
- 6.3.1 出厂检验  
检验项目包括：感官指标、净含量、水分、酸度、菌落总数和大肠菌群。
- 6.3.2 型式检验
- 6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行型式检验：  
— 新产品投产前；  
— 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；  
— 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；  
— 停产半年及以上，再恢复生产时；  
— 国家食品药品监督管理部门提出进行型式检验要求时。
- 6.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。
- 6.4 判定规则  
产品经检验合格，则判定整批产品合格；检验中有一项不合格，可加倍抽样复检，如仍不合格则判该批产品不合格。
- 7 标志、标签、包装、运输、贮存
- 7.1 标志、标签  
产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定及 GB 28050 的规定。
- 7.2 包装
- 7.2.1 产品内包装采用聚乙烯成型袋应符合 GB 4806.7 和 GB/T 24984 的规定；或采用复合镀铝膜，应符合 GB 9683 的规定。
- 7.2.2 产品外包装为纸塑复合袋或塑料编织袋，应符合 GB/T 8946 的规定；或采用瓦楞纸箱进行包装，应符合 GB 4806.8 和 GB/T 6543 的规定。
- 7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观，便于装卸、仓储和运输。
- 7.3 运输
- 7.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。
- 7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。
- 7.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。
- 7.4 贮存
- 7.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥、避光的成品库中，离地 10cm、离墙 30cm 以上存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混运混储。
- 7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期不超过 18 个月，具体见产品包装标签所示。

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（可食用淡水鱼和海水鱼、蟹、花甲、花螺、田螺、生蚝、蛤蜊、牡蛎、扇贝、整虾、虾肉、虾尾、蟹钳、泥鳅、牛蛙、蛭子、海参、鲍螺中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分割或不分割，加入生活饮用水、固态/液态/半固态复合调味料、调味料酒、食用盐、味精、白砂糖、调味油、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷或白芷粉、陈皮（橘皮）或陈皮（橘皮）粉、速冻果蔬中的一种或几种滚揉腌制、裹粉【拌粉(食用淀粉)、挂浆（小麦粉、食用淀粉、瓜尔胶与水混合成糊）、沾糠（面包糠或裹粉片）的一种或几种工艺】、食用植物油预炸或不预炸、摊凉或不摊凉、速冻、内包、（或灌装、速冻）、外包装而成的非即食速冻调制水产制品（冷冻挂浆制品）。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》等标准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。

郑州海味源食品有限公司