



412125S-2026



河南沐阳食品有限公司企业标准

Q/HMYS 0004S-2026

风味水产动物制品

2026-07-24 发布

2026-07-24 实施

河南沐阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沐阳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张啸林。

H N
Q B

风味水产动物制品

1 范围

本标准规定了风味水产动物制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻或干制可食用水产动物（鱼、虾、虾尾、蟹、贝、甲鱼、鱿鱼、鳝鱼）中的一种为原料，经预处理、分切或不分切，加入食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酿造食醋、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、辣椒粉、食用淀粉、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（或陈皮粉）、调味料酒、白酒、啤酒、芝麻、蚝油、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、香辣酥、辣椒酥、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味料、裹粉、风味复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精、生活饮用水中的几种，经搅拌、卤制、冷却、加入或不加入[熟肉制品、熟制食用菌制品（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种）中的一种或几种]、内包、杀菌、外包装而成的即食风味水产动物制品。

根据原辅料不同分为不同的名称。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜、冻可食用动物水产品应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 干制可食用动物水产品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 辣椒粉、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.14 香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.15 白芷（或白芷粉）、陈皮（或陈皮粉）应符合《中华人民共和国药典》（2025 年版一部）的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.18 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.22 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24 香辣酥、辣椒酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 裹粉、酸水解植物蛋白调味料、风味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.31 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.40 熟制食用菌制品（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳）应符合 GB 7096 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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 12.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.4（主要原料为鱼类的制品）	GB 5009.12
	0.8（其他）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1（主要原料为鱼类的制品）	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	0.1（主要原料为鱼类的制品）	GB 5009.11
	0.5（其他）	
铬（以 Cr 计），mg/kg	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，μg/kg	20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	4.0	GB 5009.26
阿斯巴甜 ^e ，g/kg	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾 ^e （以山梨酸计），g/kg	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^e ，g/kg	1.0	GB 5009.277
磷酸盐 ^e （以磷酸根计），g/kg	5.0	GB 5009.256

注：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；
c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计；
e 仅适用于使用该食品添加剂的产品；
同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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 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 和 GB 31646 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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、冻或干制可食用水产动物（鱼、虾、虾尾、蟹、贝、甲鱼、鱿鱼、鳝鱼）中的一种为原料，经预处理、分切或不分切，加入食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酿造食醋、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、辣椒粉、食用淀粉、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（或陈皮粉）、调味料酒、白酒、啤酒、芝麻、蚝油、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、香辣酥、辣椒酥、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味料、裹粉、风味复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精、生活饮用水中的几种，经搅拌、卤制、冷却、加入或不加入[熟肉制品、熟制食用菌制品（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种）中的一种或几种]、内包、杀菌、外包装而成的即食风味水产动物制品。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。

河南沐阳食品有限公司

QB