



412181S-2026



信阳华泓食品有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2026

熟制水产动物制品

2026-07-28 发布

2026-07-28 实施

信阳华泓食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳华泓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李奇奇。

本标准替代 Q/XHS 0002S-2026（411205S-2026）。

H N
Q B

熟制水产动物制品

1 范围

本标准规定了熟制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、冻可食用水产动物[甲鱼、鱼、虾、虾尾、牛蛙、田螺、贝类、螃蟹]中的一种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，经卤制[水，加入膏汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种、生姜，熬煮）、植物油、豆豉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、食醋、豆瓣酱、蚝油、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、干辣椒、香辛料、复合调味料、山楂、陈皮、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸及其钠盐、卡拉胶、黄原胶、食品用香料、食品用香精中的一种或几种]或油炸或炒制、冷却、包装加工而成的熟制水产动物制品。

根据主料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻可食用水产动物应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 鸡、猪骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 干辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 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 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 辣椒酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 山楂、陈皮、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.25 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.27 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.28 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.29 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.33 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.36 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.37 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2. 1. 46食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2. 1. 47生产用水应符合 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
性 状	具有各产品应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 6.0（使用食用盐的产品）	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0（油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸产品）	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4（鱼类产品） 0.8（其它）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（鱼类产品）	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（鱼类产品） 0.5（其它）	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.191
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^d ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐 ^d （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

^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；

^d适用于使用该添加剂的产品；

同一功能的食品添加剂（防腐剂）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大于1；

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	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
^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，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、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、冻可食用水产动物[甲鱼、鱼、虾、虾尾、牛蛙、田螺、贝类、螃蟹]中的一种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切，经卤制[水，加入膏汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种、生姜，熬煮）、植物油、豆豉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、食醋、豆瓣酱、蚝油、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、干辣椒、香辛料、复合调味料、山楂、陈皮、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸及其钠盐、卡拉胶、黄原胶、食品用香料、食品用香精中的一种或几种]或油炸或炒制、冷却、包装加工而成的熟制水产动物制品。

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。

信阳华泓食品有限公司