



412206S-2026

河南睿骏食品有限公司企业标准

Q/HRJ 0003S-2026

# 熟制水产制品

2026-07-29 发布

2026-07-29 实施

河南睿骏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南睿骏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李胜才。

H N  
Q B

# 熟制水产制品

## 1 范围

本标准规定了熟制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以鲜（冻）水产品【鱼糜（可食用鱼）、鳕鱼、金线鱼、银鱼、三文鱼、金枪鱼、鱼子酱（大麻哈鱼）、青鱼、黄花鱼、虾、凤尾鱼、带鱼、鲍鱼、鱿鱼、草鱼、墨鱼、八爪鱼（章鱼）、甲鱼、螃蟹、扇贝、小黄鱼、可食用海螺、海参、牛蛙】中的一种或几种为原料，添加食用植物油、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、鸡精、鱼露、白酒、调味料酒、味精、芝麻、黄豆酱、海鲜酱、蚝油、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料、辣椒红、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、奶酪、鸡蛋白粉、大豆分离蛋白、木薯淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、玉米淀粉、奶粉、马铃薯淀粉、卡拉胶、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、鸡蛋清中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、修整、绞制（或斩拌）、配料、腌制（或不腌制）后、再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、灌装[肠衣（天然肠衣、胶原蛋白肠衣、PVDC 肠衣的一种或几种）]（或成型）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、高温杀菌（熟制）、冷却（或冷冻）等工艺加工而成的可直接食用的熟制水产品制品。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 原料

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）水产品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.5 大葱、生姜、蒜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。

- 2.1.10 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.22 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.23 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.24 复合调味料符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.34 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.36 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.38 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.39 玉米淀粉应符合 GB/T8885 的规定。
- 2.1.40 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.41 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.43 鸡蛋清应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.44 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.45 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.46 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.47 PVDC 肠衣应符合 GB/T 17030 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  | 具有本品应有的性状        | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光 线下，观察其性状、色泽、杂质，闻 其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品特有的色泽        |                                                   |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、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        |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------------|
| 无机砷（以 As 计），mg/kg<br>≤              | 0.1（鱼类为主料的产品）<br>0.5（鱼类为主料的产品除外） | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg<br>≤               | 0.5（鱼类为主料的产品）<br>0.8（鱼类为主料的产品除外） | GB 5009.12  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg<br>≤                | 0.1（仅限鱼类）                        | GB 5009.15  |
| 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg<br>≤              | 0.5                              | GB 5009.17  |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg<br>≤                | 2.0                              | GB 5009.123 |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg<br>≤ | 1.0                              | GB 5009.28  |
| 多氯联苯 <sup>a</sup> ，μg/kg<br>≤       | 20                               | GB 5009.190 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg<br>≤                 | 4.0                              | GB 5009.26  |

|                                                                                                                                                                                                   |   |                   |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------|-------------|
| 磷酸盐 <sup>b</sup> （以磷酸根计）                                                                                                                                                                          | ≤ | 5.0               | GB 5009.256 |
| 苯并[a]芘, μg/kg                                                                                                                                                                                     | ≤ | 5.0（仅限烟熏、烤制工艺的产品） | GB 5009.27  |
| <p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的检验。</p> <p>同一功能食品添加剂（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超过 1。</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<br>目     | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                          | M                   | 检<br>验<br>方<br>法                     |
|------------|-----------------------|---|--------------------------|---------------------|--------------------------------------|
|            | n                     | c | m                        |                     |                                      |
| 菌落总数，CFU/g | 5                     | 2 | 5<br><br>10 <sup>4</sup> | 1<br><br>0<br><br>5 | G<br>B<br>4<br>7<br>8<br>9<br>·<br>2 |
| 大肠菌群，CFU   | 5                     | 2 | 10                       | 1<br><br>0<br><br>2 | G<br>B<br>4<br>7<br>8<br>9<br>·<br>3 |

[illegible]

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、大肠菌群的检验。  
型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用以鲜（冻）水产品【鱼糜（可食用鱼）、鳕鱼、金线鱼、银鱼、三文鱼、金枪鱼、鱼子酱（大麻哈鱼）、青鱼、黄花鱼、虾、凤尾鱼、带鱼、鲍鱼、鱿鱼、草鱼、墨鱼、八爪鱼（章鱼）、甲鱼、螃蟹、扇贝、小黄鱼、可食用海螺、海参、牛蛙】中的一种或几种为原料，添加食用植物油、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、大葱、生姜、蒜、食用盐、白砂糖、鸡精、鱼露、白酒、调味料酒、味精、芝麻、黄豆酱、海鲜酱、蚝油、酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料、辣椒红、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、奶酪、鸡蛋白粉、大豆分离蛋白、木薯淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、玉米淀粉、奶粉、马铃薯淀粉、卡拉胶、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、鸡蛋清中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切、修整、绞制（或斩拌）、配料、腌制（或不腌制）后、再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、灌装[肠衣（天然肠衣、胶原蛋白肠衣、PVDC 肠衣的一种或几种）]（或成型）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、高温杀菌（熟制）、冷却（或冷冻）等工艺加工而成的可直接食用的熟制水产品制品。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。

河南睿骏食品有限公司