



412376S-2026



漯河全心食品有限公司企业标准

Q/LQS 0003S-2026

熟制动物性水产制品

2026-08-14 发布

2026-08-14 实施

漯河全心食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河全心食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程罗英，何冰，董永跃、刘晓华，孟鑫兴。

H N
Q B

熟制动物性水产制品

1 范围

本标准规定了熟制动物性水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购冷冻可食用鱼鱼糜或自制冷冻可食用鱼鱼糜为主要原料，添加生活饮用水、猪肉、鸡肉、虾肉、蟹肉、小麦粉、魔芋粉、冻玉米粒、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、香菇、杏鲍菇、花菇、金针菇、木耳、花生仁（碎）、腰果仁、葵花仁、芝麻仁、核桃仁、板栗、胡萝卜、马蹄（荸荠）、莲藕、海苔、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋白液、全蛋液（鸡蛋液）、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、膨化大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆素肉、大豆蛋白、酿造酱油、调味料酒、白酒、天然香辛料、食用盐、味精、食用葡萄糖、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖浆、辣椒酱、豆瓣酱、鸡精调味料、酵母抽提物、酱腌菜（泡椒、泡姜）、食醋、植物油中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、食品用香料、魔芋粉、黄原胶、阿拉伯胶、卡拉胶、乳酸钠、 β -胡萝卜素、辣椒红、高粱红、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、食品用香精中的一种或多种，经配料、斩拌（或打浆）、冷藏（或蒸煮）成型、卤制（或不卤制）、油炸（或不油炸）、调味（或不调味）、包装、高温杀菌（熟制）、外包装等工艺加工而成即食动物性水产制品。

2 要求

2.1原辅料要求

2.1.1外购冷冻可食用鱼鱼糜、自制冷冻可食用鱼鱼糜应符合GB 2733的规定。

2.1.2生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3猪肉、鸡肉、应符合GB 2707 的规定。

2.1.4小麦粉应符合GB 1355的规定。

2.1.5魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.6冻玉米粒应符合DB 32/T 3288的规定。

2.1.7食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637的规定。

2.1.8香菇、杏鲍菇、花菇、金针菇、木耳应符合 GB 7096的规定。

2.1.9花生仁（碎）、腰果、葵花仁、核桃仁应符合 GB 19300的规定。

2.1.10芝麻应符合 GB/T 11761的规定。

2.1.11板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300的规定。

2.1.12胡萝卜、马蹄（荸荠）、莲藕应符合GB/T 26432的规定。

2.1.13海苔应符合GB/T 23596的规定。

2.1.14鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋GB 2749的规定。

- 2.1.15大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、膨化大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆素肉、大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.16酱油应符合GB/T 18186的规定。
- 2.1.17调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.18白酒应符合GB/T 110781.2的规定。
- 2.1.19天然香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.20食用盐应符合GB 2721 的规定。
- 2.1.21味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.22白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.23木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.24麦芽糖浆应符合GB 15203的规定。
- 2.1.25植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.26乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.27卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.28乳酸钠应符合GB 25537 的规定。
- 2.1.29 β 胡萝卜素应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.30辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.31高粱红GB 1886.32的规定。
- 2.1.32乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.33山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.35D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.36乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.37三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.38焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.39六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.40食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.41谷氨酰胺转氨酶GB 1886.174的规定。
- 2.1.42红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.43食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.44蛋液应符合GB/T 42235的规定。
- 2.1.45葡萄糖应符合GB/T 20882.1的规定。
- 2.1.46赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

- 2.1.47辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.48豆瓣酱应符合T/T IC140的规定。
- 2.1.49鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.50酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.51酱腌菜应符合GB/T 2714的规定。
- 2.1.52食醋应符合GB/T 18187的规定。
- 2.1.53谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.54食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.55黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.56阿拉伯胶应符合GB 29949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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无酸败味	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变	

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/（%）	≤ 70	GB 5009.3
氯化物（以NaCl计）/（%）	≤ 10	GB 5009.44
^a 酸价（以脂肪计）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11

铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^b /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺 /（μg/kg）	≤	4.0	GB 5009.26
β-胡萝卜素/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.83
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
磷酸盐（以磷酸根计）/（g/kg）	≤	5.0	GB 5009.256
注：*铅的指标限量严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a适用于油炸的产品检测； ^b多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180的总和计。 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、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。			

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和GB 4789.25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食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合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。

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

本标准适用于以外购冷冻可食用鱼鱼糜或自制冷冻可食用鱼鱼糜为主要原料，添加生活饮用水、猪肉、鸡肉、虾肉、蟹肉、小麦粉、魔芋粉、冻玉米粒、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、香菇、杏鲍菇、花菇、金针菇、木耳、花生仁（碎）、腰果仁、葵花仁、芝麻仁、核桃仁、板栗、胡萝卜、马蹄（荸荠）、莲藕、海苔、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋白液、全蛋液（鸡蛋液）、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、膨化大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、大豆素肉、大豆蛋白、酿造酱油、调味料酒、白酒、天然香辛料、食用盐、味精、食用葡萄糖、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖浆、辣椒酱、豆瓣酱、鸡精调味料、酵母抽提物、酱腌菜（泡椒、泡姜）、食醋、植物油中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、食品用香料、魔芋粉、黄原胶、阿拉伯胶、卡拉胶、乳酸钠、 β -胡萝卜素、辣椒红、高粱红、乳酸链球菌素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、食品用香精中的一种或多种，经配料、斩拌（或打浆）、冷藏（或蒸煮）成型、卤制（或不卤制）、油炸（或不油炸）、调味（或不调味）、包装、高温杀菌（熟制）、外包装等工艺加工而成即食动物性水产制品。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河全心食品有限公司