



412480S-2026



河南亲零嘴食品有限公司企业标准

Q/HQLZ 0001S-2026

即食鱼糜制品

2026-08-26 发布

2026-08-26 实施

河南亲零嘴食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亲零嘴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘志伟。

本标准适用于河南亲零嘴食品有限公司及其委托的加工工厂、湖南亲零嘴食品有限公司及其委托的加工工厂、安乡亲零嘴食品有限公司及其委托的加工工厂。

H N
Q B

即食鱼糜制品

1 范围

本标准规定了即食鱼糜制品的要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以冷冻鱼糜制品（外购）为原料，辅以食用植物油、食用动物油脂、生活饮用水、食用淀粉、鸡蛋清、蟹肉、蟹粉、白砂糖、食糖、淀粉糖、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、辣椒粉、食用玉米淀粉、味精、大豆分离蛋白、虾粉、水产调味品、香辣酱、复合调味料、酵母抽提物、冰糖、麦芽糖浆、调味油、白酒中的一种或几种，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、辣椒红、食品用香精、食品用香料、乙基麦芽酚、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经前处理、拌料、包装、高温杀菌（熟制）、外包装加工而成的即食鱼糜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冷冻鱼糜制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋清应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 蟹肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 香辛料或其粒、粉、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 调味料酒应符合 GB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 辣椒粉应清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气味、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.20 虾粉、蟹粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.22 复合调味料、香辣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.26 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.28 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其组织形态、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
组织形态	具有该产品正常的形状和组织状态，无霉变	
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铬(以 Cr 计),mg/kg	≤ 1.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
^c 多氯联苯，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
^d 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^d 双乙酸钠，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
^d 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注 1：a 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞含量再作判定； b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 d 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。 注 2：*铬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	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值;

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

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.7 其它要求

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。

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

本标准是以冷冻鱼糜制品（外购）为原料，辅以食用植物油、食用动物油脂、生活饮用水、食用淀粉、鸡蛋清、蟹肉、蟹粉、白砂糖、食糖、淀粉糖、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、辣椒粉、食用玉米淀粉、味精、大豆分离蛋白、虾粉、水产调味品、香辣酱、复合调味料、酵母抽提物、冰糖、麦芽糖浆、调味油、白酒中的一种或几种，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、辣椒红、食品用香精、食品用香料、乙基麦芽酚、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经前处理、拌料、包装、高温杀菌（熟制）、外包装加工而成的即食鱼糜制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南亲零嘴食品有限公司