



412779S-2026



河南渔际食品有限公司企业标准

Q/HNYJ 0004S-2026

冷藏预制水产糜制品

2026-09-20 发布

2026-09-20 实施

河南渔际食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南渔际食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：陈文奇。

H N
Q B

冷藏预制水产糜制品

1 范围

本标准规定了冷藏预制水产糜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）可食用动物性水产品（鱼肉、虾肉、贝肉、蟹肉、鱿鱼、八爪鱼、墨鱼仔中的一种或几种）为原料，辅以猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、食用植物油、食用淀粉、鸡蛋、鸡蛋清、蟹肉、蟹粉、白砂糖、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、味精、大豆分离蛋白、水产调味品、复合调味料、酵母抽提物、冰糖、麦芽糖浆、调味油、白酒、食用菌（金针菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、白玉菇、蟹味菇、牛肝菌、松茸、鸡枞菌、真姬菇、平菇、香菇、绣球菌、海鲜菇、木耳、银耳、竹荪、猴头菇）、青豆、玉米粒、花生仁、芝麻、柠檬片、小青柠、竹笋、速冻果蔬、海藻糖、酱腌菜（泡椒、泡姜）、火腿、培根、腊肉、午餐肉、小麦粉、紫苏汁、椰汁、椰浆、番茄、白菜、娃娃菜、香菜、西兰花、韭菜、荷兰豆、芹菜、芥菜、莲菜、豌豆、荸荠、甜椒、辣椒、胡萝卜、洋葱、芦笋、海藻菜、海带、虾米、虾皮中的一种或几种，添加或不添加山梨酸钾、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食品用香精、饮用水中的一种或几种，经解冻、前处理、配料、斩拌（或打浆）、成型、包装、冷藏贮存加工而成的非即食冷藏预制水产糜制品。

根据所用原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）可食用动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 鸡蛋、鸡蛋清应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 蟹肉应符合 GB 2733 的规定。

2.1.7 蟹粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.21 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.23 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 青豆、玉米粒应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 柠檬片、小青柠、竹笋、番茄、白菜、娃娃菜、香菜、西兰花、韭菜、荷兰豆、芹菜、荠菜、莲菜、豌豆、荸荠、甜椒、辣椒、胡萝卜、洋葱、芦笋应清洁、卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 速冻果蔬应符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.30 火腿、培根、腊肉、午餐肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.31 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 紫苏汁、椰汁、椰浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.33 海藻菜、海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.34 虾米、虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,嗅其气味,按食用方法熟制后,用温开水漱口,品其滋味。
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味,无异味,无酸败味。	
状态	具有该产品正常的形态和组织状态,无正常视力可见的外来杂质,无霉变,无虫蛀	

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	≤ 0.4 (鱼类制品)	GB 5009.12
	≤ 0.9 (其他)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (鱼类制品)	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 (鱼类制品)	GB 5009.11
	≤ 0.5 (其他)	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
磷酸盐 ^d (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.256

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计；

d 仅限添加该品种食品添加剂的产品。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）可食用动物性水产品（鱼肉、虾肉、贝肉、蟹肉、鱿鱼、八爪鱼、墨鱼仔中的一种或几种）为原料，辅以猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、食用植物油、食用淀粉、鸡蛋、鸡蛋清、蟹肉、蟹粉、白砂糖、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、味精、大豆分离蛋白、水产调味品、复合调味料、酵母抽提物、冰糖、麦芽糖浆、调味油、白酒、食用菌（金针菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、白玉菇、蟹味菇、牛肝菌、松茸、鸡枞菌、真姬菇、平菇、香菇、绣球菌、海鲜菇、木耳、银耳、竹荪、猴头菇）、青豆、玉米粒、花生仁、芝麻、柠檬片、小青柠、竹笋、速冻果蔬、海藻糖、酱腌菜（泡椒、泡姜）、火腿、培根、腊肉、午餐肉、小麦粉、紫苏汁、椰汁、椰浆、番茄、白菜、娃娃菜、香菜、西兰花、韭菜、荷兰豆、芹菜、荠菜、莲菜、豌豆、荸荠、甜椒、辣椒、胡萝卜、洋葱、芦笋、海藻菜、海带、虾米、虾皮中的一种或几种，添加或不添加山梨酸钾、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、食品用香精、饮用水中的一种或几种，经解冻、前处理、配料、斩拌（或打浆）、成型、包装、冷藏贮存加工而成的非即食冷藏预制水产糜制品。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在本标准 GB 2760 中的类别为 09.03 预制水产品（半成品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南渔际食品有限公司