



412790 S-2026



河南涌鑫食品有限公司企业标准

Q/HYX 0001S-2026

熟制水产品

2026-09-20 发布

2026-09-20 实施

河南涌鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南涌鑫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩景涛、李荣峰。

H N
Q B

熟制水产品

1 范围

本标准规定了熟制水产品的分类、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以可食用【鱼类（大黄鱼、小黄鱼、带鱼、鲳鱼、石斑鱼、多宝鱼、三文鱼、鳕鱼、翘嘴白鱼、黑鱼、巴沙鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、金枪鱼、秋刀鱼、鲈鱼、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲫鱼、鳊鱼、青鱼、鲟鱼、鳝鱼（人工养殖，活体加工）、武昌鱼、鲶鱼、泥鳅、黄鳝、黄骨鱼、鳊鱼中的一种或几种）、虾类（对虾、基围虾、毛虾、皮皮虾、小龙虾、狗虾中的一种或几种）、蟹类（人工养殖，活体加工）、贝类、鱿鱼、鲍鱼、八爪鱼、章鱼、墨鱼、乌贼、海兔、海蜇、海螺、海参、牛蛙、蛭子（人工养殖，活体加工）、螺蛳中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加生活饮用水、海带、裙带菜、莲藕、龙须草、羊栖菜、螺旋藻、食用盐、食糖、酱油、蚝油、食醋、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、水产调味品、复合调味料、食用植物油、食用动物油脂、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、芥末油、葱油、蒜油、姜油、山胡椒油、孜然油、鸡枞菌调味油中的一种或几种）、橄榄油、味精、调味料酒、黄酒、白酒、葡萄酒、啤酒、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、芝麻酱、芥末酱、豆腐乳、辣椒酱、番茄酱、花生酱、豆豉、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、番茄调味酱、食用淀粉、酵母抽提物、大豆膳食纤维粉、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、香辛料及香辛料粉[洋葱、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、细叶芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、西红花、香椿、花椒中的一种或几种]、药食同源类（白芷、白果、陈皮、党参、黄精、黄芪、乌梅、桑椹、山楂、山药、莲子、百合、枸杞、红枣、天麻、紫苏、罗汉果、益智仁、薏苡仁、鸡内金、肉苁蓉、牡蛎、栀子中的一种或几种）、蔬菜及其干制品、玉米粒、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸、素肠中的一种或几种）、麦芽糖、茶叶、芝麻、花生仁、蜂蜜、芝士、奶酪、豆制品、熟制坚果籽类、酱腌菜、大豆蛋白、黄豆、红薯、芋头、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、茶多酚、碳酸氢钠、山梨酸、山梨酸钾、阿斯巴甜、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种为原料，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、磷酸三钠、氯化钾、碳酸钾、碳酸氢钠中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、碳酸氢钾、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠）、食用香精、食品用香料中的一种或几种，经选料，解冻、修整或不修整，配料、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制或油炸、冷却、包装加工而成的即食的熟制水产品。

产品根据原辅料的不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 可食用【鱼类、虾蟹类、贝类、鱿鱼、鲍鱼、八爪鱼、章鱼、墨鱼、乌贼、海兔、海蜇、贝类、鱿鱼、鲍鱼、八爪鱼、章鱼、墨鱼、乌贼、海兔、海蜇、海螺、海参、牛蛙、蛭子（人工养殖，活体加工）、螺蛳】应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。

2.1.3 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.4 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。

2.1.5 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.6 龙须菜、羊栖菜、螺旋藻应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 食糖（原糖、白砂糖、赤砂糖、冰糖、绵白糖、红糖、方糖、黑糖）应符合 GB 13104 的规定。

2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.11 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.14 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。

2.1.15 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.19 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.20 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。

2.1.21 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。

2.1.22 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.23 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.24 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.25 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.27 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.28 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.30 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.31 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.32 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.34 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.35 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.36 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.37 辣椒酱 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.38 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.39 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.40 豆豉应符合 GB 2712 和 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.41 鱼露应符合 GB/T 42463 和 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.42 虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.43 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.44 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.46 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.47 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.48 香辛料及香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.49 药食同源类（白芷、白果、陈皮、党参、黄精、黄芪、乌梅、桑椹、山楂、山药、莲子、百合、枸杞、红枣、天麻、紫苏、罗汉果、益智仁、薏苡仁、鸡内金、肉苁蓉、牡蛎、栀子）应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.50 蔬菜及其干制品（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、青菜、白菜、包菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、雪菜、香芋、茭白、金针菜、黄秋葵、茄子、黄瓜、西兰花、豆角、扁豆、冬瓜、西葫芦）、玉米粒、应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.51 食用菌类（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.52 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.53 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.54 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

- 2.1.55 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.56 花生仁应符合 GB/T 1532 或 GB 19300 的规定。
- 2.1.57 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.58 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.59 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.60 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.61 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.62 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.63 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.64 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.65 芋头应符合 DB45/T 2210 的规定。
- 2.1.66 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.67 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.68 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.69 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.70 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.71 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.72 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.73 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.74 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.75 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.76 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.77 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.78 复配酸度调节剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.79 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.80 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见杂质	状、色泽、杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味。
----	---------	---------------------------------

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	≤ 7.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（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	0.9（其他产品）	GB 5009.12
	0.4（以鱼类为主要原料的产品）	
	1.9（以海蜇为主要原料的产品）	
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（仅适用于鱼类产品）	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	0.5（其他产品）	GB 5009.17
	1.2（仅限以金枪鱼为主要原料的产品）	
无机砷（以As计），mg/kg	0.1（鱼类产品）	GB 5009.11
	0.5（其他产品）	
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 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277
茶多酚（以油脂中儿茶素计） ^b ，g/kg	≤ 0.3	SN/T 3848
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤ 5	GB 5009.256
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 的总和计； b 适用于添加该食品添加剂的产品。 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	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：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、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

本标准适用于以可食用【鱼类（大黄鱼、小黄鱼、带鱼、鲳鱼、石斑鱼、多宝鱼、三文鱼、鳕鱼、翘嘴白鱼、黑鱼、巴沙鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、金枪鱼、秋刀鱼、鲈鱼、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲫鱼、鳊鱼、青鱼、鲟鱼、鳘鱼（人工养殖，活体加工）、武昌鱼、鲶鱼、泥鳅、黄鳝、黄骨鱼、鳊鱼中的一种或几种）、虾类（对虾、基围虾、毛虾、皮皮虾、小龙虾、狗虾中的一种或几种）、蟹类（人工养殖，活体加工）、贝类、鱿鱼、鲍鱼、八爪鱼、章鱼、墨鱼、乌贼、海兔、海蜇、海螺、海参、牛蛙、蛭子（人工养殖，活体加工）、螺蛳中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加生活饮用水、海带、裙带菜、莲藕、龙须草、羊栖菜、螺旋藻、食用盐、食糖、酱油、蚝油、食醋、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、水产调味品、复合调味料、食用植物油、食用动物油脂、调味油（花椒油、辣椒油、藤椒油、芥末油、葱油、蒜油、姜油、山胡椒油、孜然油、鸡枞菌调味油中的一种或几种）、橄榄油、味精、调味料酒、黄酒、白酒、葡萄酒、啤酒、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、芝麻酱、芥末酱、豆腐乳、辣椒酱、番茄酱、花生酱、豆豉、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、番茄调味酱、食用淀粉、酵母抽提物、大豆膳食纤维粉、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、香辛料及香辛料粉[洋葱、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、细叶芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、西红花、香椿、花椒中的一种或几种]、药食同源类（白芷、白果、陈皮、党参、黄精、黄芪、乌梅、桑椹、山楂、山药、莲子、百合、枸杞、红枣、天麻、紫苏、罗汉果、益智仁、薏苡仁、鸡内金、肉苁蓉、牡蛎、栀子中的一种或几种）、蔬菜及其干制品、玉米粒、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸、素肠中的一种或几种）、麦芽糖、茶叶、芝麻、花生仁、蜂蜜、芝士、奶酪、豆制品、熟制坚果籽类、酱腌菜、大豆蛋白、黄豆、红薯、芋头、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、茶多酚、碳酸氢钠、山梨酸、山梨酸钾、阿斯巴甜、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种为原料，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、磷酸三钠、氯化钾、碳酸钾、碳酸氢钠中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、碳酸氢钾、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠）、食用香精、食品用香料中的一种或几种，经选料，解冻、修整或不修整，配料、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制或油炸、冷却、包装加工而成的即食的熟制水产品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南涌鑫食品有限公司

HN

QB