



412613S-2026



河南宜品食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2026

调理水产制品

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

河南宜品食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南宜品食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:魏长生。

本标准自发布实施之日起替代: Q/HYS 0002S-2020。

H N
Q B

调理水产制品

1 范围

本标准规定了调理水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻可食用动物性水产品（可食用淡水鱼和海水鱼、蟹、花甲、花螺、田螺、生蚝、蛤蜊、牡蛎、扇贝、整虾、虾肉、虾尾、蟹钳、泥鳅、牛蛙、蛭子、海参、鲍螺中的一种或几种）为原料，经清洗、解冻或不解冻、绞制或不绞制、切制或不切制后添加青豆、玉米粒、花生仁（熟制或生制）、黑芝麻、白芝麻、胡萝卜丁、柠檬片、小青柠、新鲜蔬菜、新鲜水果、黑木耳、竹笋丝、姜丝、干辣椒段、青辣椒丝（丁）、红辣椒丝（丁）、藤椒、花椒、黑胡椒、孜然、鸡蛋清、食用盐、白砂糖、海藻糖、谷氨酸钠（味精）、十三香、五香粉、白胡椒粉、花椒粉、生抽、鸡精调味料、红酒、白酒、料酒、蚝油、香辛料或（粉/颗粒）、奥尔良腌料、南德调味料、固态/液态/半固态复合调味料、味精、藤椒油、食用植物油、食用淀粉、小麦粉、紫苏汁、生活饮用水中的几种，添加或不添加食品添加剂【磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠)、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙中的几种】及其复配水分保持剂、食用香精、食用香料中的一种或几种，经腌制调理、包装、速冻或不速冻、冷冻或冷藏贮存加工而成的非即食调理水产制品。

根据原辅料不同可分为不同产品；根据贮存方式不同可分为：冷冻调理水产制品和冷藏调理水产制品。

2 要求

2.1 原辅料

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 花生仁（熟制或生制）、黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 胡萝卜丁、柠檬片、小青柠、新鲜蔬菜、新鲜水果、青豆、玉米粒、竹笋丝、姜丝、干辣椒段、青辣椒丝（丁）、红辣椒丝（丁）、藤椒、花椒、黑胡椒、孜然应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 鸡蛋清应符合 GB 2749 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 生抽应符合 GB 2717 的规定。

2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。

2.1.12 红酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.13 白酒应符合 GB/T 48009 或 GB 2757 的规定。

- 2.1.14 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 或 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 十三香、五香粉、白胡椒粉、花椒粉、香辛料或粉和颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 奥尔良腌料、南德调味料、固态/液态/半固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 藤椒油应符合 GB 30616 或 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.27 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.28 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.29 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.30 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.31 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.34 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.35 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.38 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.39 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.40 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.41 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.43 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 紫苏汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.47 生活饮用水应符合 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
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白瓷盘中， 在自然光线下用肉眼观察性状、色泽， 检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以 温开水漱口，熟制后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	0.1（主要原料为鱼类的制品）	GB 5009.11
	0.5（其他）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.4（主要原料为鱼类的制品）	GB 5009.12
	0.9（其他）	
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（主要原料为鱼类的制品）	GB 5009.15
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
磷酸及磷酸盐 ^d （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.256

注：本标准中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 总和计。
- b 可先测定其总砷，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 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；
- 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 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

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；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、挥发性盐基氮。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（可食用淡水鱼和海水鱼、蟹、花甲、花螺、田螺、生蚝、蛤蜊、牡蛎、扇贝、整虾、虾肉、虾尾、蟹钳、泥鳅、牛蛙、蛭子、海参、鲍螺中的一种或几种）为原料，经清洗、解冻或不解冻、绞制或不绞制、切制或不切制后添加青豆、玉米粒、花生仁（熟制或生制）、黑芝麻、白芝麻、胡萝卜丁、柠檬片、小青柠、新鲜蔬菜、新鲜水果、黑木耳、竹笋丝、姜丝、干辣椒段、青辣椒丝（丁）、红辣椒丝（丁）、藤椒、花椒、黑胡椒、孜然、鸡蛋清、食用盐、白砂糖、海藻糖、谷氨酸钠（味精）、十三香、五香粉、白胡椒粉、花椒粉、生抽、鸡精调味料、红酒、白酒、料酒、蚝油、香辛料或（粉/颗粒）、奥尔良腌料、南德调味料、固态/液态/半固态复合调味料、味精、藤椒油、食用植物油、食用淀粉、小麦粉、紫苏汁、生活饮用水中的几种，添加或不添加食品添加剂【磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠)、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙中的几种】及其复配水分保持剂、食用香精、食用香料中的一种或几种，经腌制调理、包装、速冻或不速冻、冷冻或冷藏贮存加工而成的非即食调理水产制品。

本产品 GB 2760 里产品类别/名称为：09.03 预制水产品（半成品）。

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，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宜品食品有限公司