



412621S-2026



洛阳市品迈食品有限公司企业标准

Q/LPM 0002S-2026

# 调理动物性水产品

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

洛阳市品迈食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市品迈食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张炎。

H N  
Q B

# 调理动物性水产品

## 1 范围

本标准规定了调理动物性水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用的海水鱼为原料，经解冻、清洗、修整、添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加【木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）】、饮用水中的一种或全部，经混合、腌制、冷冻、成型（穿串或切片、切丝、切块、切丁）、包装加工而成的非即食调理动物性水产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 可食用的海水鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 饮用水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）应符合 GB 1886.174 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   | 具有该产品应有的性状      | 取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，按标签所示食用方法熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽   | 具有该产品应有的色泽      |                                                                            |
| 气、滋味 | 具有该产品应有气、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        |
|-----------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 挥发性盐基氮，mg/100g                                            | ≤ 30   | GB 5009.228 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg                                            | ≤ 4.0  | GB 5009.26  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                                          | ≤ 0.45 | GB 5009.12  |
| <sup>a</sup> 无机砷（以 As 计），mg/kg                            | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| <sup>b</sup> 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg                            | ≤ 0.5  | GB 5009.17  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg                                           | ≤ 0.1  | GB 5009.15  |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg                                           | ≤ 2.0  | GB 5009.123 |
| 多氯联苯 <sup>c</sup> ，μg/kg                                  | ≤ 20   | GB 5009.190 |
| 磷酸盐 <sup>d</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg | ≤ 1.0  | GB 5009.256 |

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 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。

b 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，需测定甲基汞含量再作判定。

c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计；

d 仅适用于添加复配食品添加剂的产品检测。

## 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

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；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的检验（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。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的海水鱼为原料，经解冻、清洗、修整、添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加【木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）】、饮用水中的一种或全部，经混合、腌制、冷冻、成型（穿串或切片、切丝、切块、切丁）、包装加工而成的非即食调理动物性水产品。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》有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为：09.03 预制水产品（半成品）。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市品迈食品有限公司

H N  
Q B