



412428S-2017



河南九豫全食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2017

即食水产品

2017-10-10 发布

2017-10-10 实施

河南九豫全食品有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南九豫全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨书锋

H N

Q B

即食水产品

1 范围

本标准规定了即食水产品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）大虾、鲜（冻）鱼、鲜（冻）田螺、鲜（冻）蟹、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）蟹钳中的一种为主要原料，经选料，（解冻）修整，添加料酒、食醋、食用盐、白砂糖、黄豆酱、葱、姜、蒜、辣椒、花椒、味精、鸡精中的几种辅料腌制或不腌制，再加大豆油油炸或炒制，冷却，包装加工而成的即食水产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）大虾、鲜（冻）鱼、鲜（冻）田螺、鲜（冻）蟹、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）蟹钳应符合

符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。

2.1.5 葱、姜、蒜、辣椒、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。

2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.10 食醋应符合 GB/T 18187 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和性状、杂质。
色 泽	具有各品种应具有色泽,色泽基本一致,无焦斑和霉斑	
气 滋 味	具有产品特有气滋味,无异味,无异嗅	

杂质	无肉眼可见外来杂质	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	检测方法
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg (仅限于炸鱼、炸鱿鱼)	≤ 0.1	GB 5009.15
无机砷 (以 As 计), mg/kg	炸鱼、炸鱿鱼	≤ 0.1
	其他产品	≤ 0.5
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝铵, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注 1: *指标严于国家标准; 注 2: a 仅适于油炸水产品。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定均以/25g 标示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	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	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血弧菌 (MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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 食品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

食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）大虾、鲜（冻）鱼、鲜（冻）田螺、鲜（冻）蟹、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）蟹钳中的一种为主要原料，经选料，（解冻）修整，添加料酒、食醋、食用盐、白砂糖、黄豆酱、葱、姜、蒜、辣椒、花椒、味精、鸡精中的几种辅料腌制或不腌制，再加大豆油油炸或炒制，冷却，包装加工而成的即食水产品。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，参考 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提供依据。

本标准规定了即食水产品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

其中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南九豫全食品有限公司

2017年9月11日

QB