



412681S-2017



漯河开创食品有限公司企业标准

Q/LKS 0001S-2017

即食水产品

2017-11-14 发布

2017-11-14 实施

漯河开创食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由漯河开创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐永涛。

H N

Q B

即食水产品

1 范围

本标准规定了即食水产品（熟制）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）鱼肉、冷冻鱼糜、冻鱼糜制品为主要原料，添加（或不添加）生活饮用水、淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉）、谷朊粉、食用盐、大豆蛋白、白砂糖、麦芽糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、姜粉、花椒粉）、乳粉、鸡蛋白粉、食用植物油（大豆油）、玉米粒、再制干酪、干酪、调味料酒、DHA 藻油、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精（鱼肉香精、玉米香精、水果香精）、乙酰化二淀粉磷酸酯辅料（全部或部分），经预处理、斩拌、打浆、搅拌、灌装、蒸煮、杀菌、冷却、包装等工艺（或其中几个工艺组合）加工而成的即食水产品。

2 要求

2.1 原辅材料

- 2.1.1 新鲜或冻的鱼肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.12 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 和 GB2716 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB1186.39 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、姜粉、花椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

- 2.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 鱼肉香精、玉米香精、水果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 玉米粒应符合 GB/T 22326 或 NY/T 523 的规定。
- 2.1.28 冷冻鱼糜、冻鱼糜制品应符合 SC/T 3701 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 DHA 藻油应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的要求。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	长柱状	取样品1根，剥开肠衣，在明亮处观察其性状和色泽，闻其气味，温水漱口后品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	灰白色	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味、无异味、无酸败味	
杂质	允许有少量2mm以下鱼刺、鱼骨或鱼皮，但不允许有鱼刺、鱼骨或鱼皮以外的夹杂物	

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
水分, g/100g	≤ 82	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≤ 15	GB/T 5009.9
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.0	GB 1886.39
铬（以Cr计）, mg/kg	≤ 2.0	GB5009.123
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
无机砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
镉（以Cd计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB5009.26
多氯联苯a, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
注：a多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总合计。		
*该指标值严于食品安全国家标准GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3和表4的规定。

表 3指示菌指标

项目	指标	检验方法
菌落总数 (CFU/ g)	3000	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/ g)	0.3	GB 4789.3

表 4致病菌指标

项目	采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以/25g 或/25ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7

注: a: n 为同一批次产品应采集的样件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值。

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB20941 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定, 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。

3 检验

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

编制说明

即食水产品以鲜（冻）鱼肉、冷冻鱼糜、冻鱼糜制品为主要原料，添加（或不添加）生活饮用水、淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉）、谷朊粉、食用盐、大豆蛋白、白砂糖、麦芽糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、姜粉、花椒粉）、乳粉、鸡蛋白粉、食用植物油（大豆油）、玉米粒、再制干酪、干酪、调味料酒、超细鲜骨粉、DHA 藻油、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精（鱼肉香精、玉米香精、水果香精）、乙酰化二淀粉磷酸酯辅料（全部或部分），经预处理、斩拌、打浆、搅拌、灌装、蒸煮、杀菌、冷却、包装等工艺（或其中几个工艺组合）加工而成。

鉴于目前尚无国家标准及行业标准，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 GB10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、SC/T 3701《冻鱼糜制品》、GB 20941《水产制品生产卫生规范》等有关的要求制订本企业标准，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。

漯河开创食品有限公司

2017年10月19日