



410513S-2019



河南宸鑫食品有限公司企业标准

Q/HCS 0004S-2019

风味水产制品

2019-02-20 发布

2019-02-20 实施

河南宸鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省宸鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘乾、刘优。

H N

Q B

风味水产制品

1 范围

本标准规定了风味水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以可食用的冰鲜或冷冻的水产品（鱼、虾、蟹）为主要原料、添加大豆油、食用盐、料酒、白砂糖、麦芽糖、味精、海苔、芥末、芝麻、小麦粉、食用玉米淀粉、生活饮用水、香辛料【麻椒、麻椒粉、花椒、胡椒、胡椒粉、辣椒、八角、小茴香、小茴香粉、丁香、橘皮<粉碎>、香叶、草果、肉豆蔻、山奈、桂皮、孜然粉】、番茄酱、食用香精（烟熏味）、食品添加剂（山梨酸钾、双乙酸钠）中的几种,经清洗、烘干（或腌制）（或腌制、挂面糊）、油炸、挂汁（或调味）（或卤制）、冷却、包装、巴氏杀菌、冷却、包装而成的风味水产制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 冰鲜或冷冻的（鱼、虾、蟹）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.8 食用香精（烟熏味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 小茴香、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.15 花椒和麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 麻椒粉、胡椒、胡椒粉、小茴香粉、橘皮、香叶、草果、肉豆蔻、山奈、桂皮、孜然粉、芥末

应符合 GB 15691 的规定。

2.1.19 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB19643 的规定。

2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.21 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB /T 8885 和 GB 31637 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	固态，具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，用手触摸其弹性和组织结构，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈微黄油炸色	
气、滋味	具有该产品特有的气、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
水分，%	≤ 60	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）KOH，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
双乙酸钠，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.277
无机砷（以 As 计），mg/kg	水产动物制品（鱼类制品除外） ≤	GB 5009.11
	鱼类制品 ≤	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	风味凤尾鱼 ≤	GB 5009.15
	除风味凤尾 ≤	

	鱼外的其他产品		
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	肉食性鱼类 ≤ 制品除外	0.5	GB 5009.17
	肉食性鱼类 ≤ 制品	1.0	
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤		4.0	GB 5009.26
多氯联苯（以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计），mg/kg ≤		0.5	GB 5009.190
<p>注 1：对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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；</p> <p>注 2：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；</p> <p>注 3：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。</p>			

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10（第二法）
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《定量包装商品计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求，污染物限量应符合 GB 2762 的要求，兽药残留限量应符合国家相关标准的规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

风味水产制品是以可食用的冰鲜或冷冻的水产品（鱼、虾、蟹）为主要原料、添加大豆油、食用盐、料酒、白砂糖、麦芽糖、味精、海苔、芥末、芝麻、小麦粉、食用玉米淀粉、生活饮用水、香辛料【麻椒、麻椒粉、花椒、胡椒、胡椒粉、辣椒、八角、小茴香、小茴香粉、丁香、橘皮<粉碎>、香叶、草果、肉豆蔻、山奈、桂皮、孜然粉】、番茄酱、食用香精（烟熏味）、食品添加剂（山梨酸钾、双乙酸钠）中的几种,经清洗、烘干（或腌制）（或腌制、挂面糊）、油炸、挂汁（或调味）（或卤制）、冷却、包装、巴氏杀菌、冷却、包装而成的风味水产制品。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《食品国家安全标准 动物性水产品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省宸鑫食品有限公司