



410589S-2019



河南省浦丰食品有限公司企业标准

Q/HPF 0002S-2019

发制水产品

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

河南省浦丰食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省浦丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省浦丰食品有限公司。

本标准主要起草人：仇建忠、马战霞、张媛媛。

本标准自发布实施日起替代 Q/HPF 0002S-2018（备案号：411605S-2018）。

H N

Q B

发制水产品

1 范围

本标准规定了发制水产品要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜、干、冻动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花）为主要原料,经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制或不煮制、冷却或不冷却、涨发[碳酸氢钠、氢氧化钠或木瓜蛋白酶（来源于木瓜）水溶液浸泡]、沥干、再清洗、包装、冷藏加工而成的非即食发制水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干海参、干鱿鱼应符合 GB 31602 的规定。

2.1.2 鲜、冻（海参、鱿鱼、鱿鱼花）应符合 GB2733 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 木瓜蛋白酶应符合 GB1886.174 的规定。

2.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白瓷盘上,在自然光下观察色泽和状态,检查有无杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味,无异味、无酸败味	
状态	具有该产品正常的形状和组织状态	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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

无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
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-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
* 该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。			

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

应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、干、冻动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花）为主要原料,经解冻或不解冻、整理、清洗、煮制或不煮制、冷却或不冷却、涨发[碳酸氢钠、氢氧化钠或木瓜蛋白酶（来源于木瓜）水溶液浸泡]、沥干、再清洗、包装、冷藏加工而成的非即食发制水产品。

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，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。

河南省浦丰食品有限公司

Q B