



410910S-2019



河南弘禄食品有限公司企业标准

Q/HHL 0001S-2019

速冻动物性水产品

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

河南弘禄食品有限公司 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》编写。

本标准由河南弘禄食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺新功、上官丙恒。

H N

Q B

速冻动物性水产品

1 范围

本标准规定了速冻动物性水产品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以虾仁、带鱼段、鳕鱼片、巴沙鱼、扇贝、鱿鱼、黄花鱼、鲳鱼、墨鱼、扒皮鱼、三文鱼、八爪鱼、水鳕鱼、南美对虾、海捕虾、黄鱼中的一种为原料，经解冻、清洗、修整或不修整、分割或不分割，经速冻、包装而成的速冻动物性水产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 虾仁、带鱼段、鳕鱼片、巴沙鱼、扇贝、鱿鱼、黄花鱼、鲳鱼、墨鱼、扒皮鱼、三文鱼、八爪鱼、水鳕鱼、南美对虾、海捕虾、黄鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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 | 从样品中取出 1 袋，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---|------|-----|-----|-------------|
| | | 鱼类 | 贝类 | 虾类 | |
| 挥发性盐基氮, mg/100g | ≤ | 15.0 | | | GB 5009.228 |
| N-二甲基亚硝胺, μg/kg | ≤ | 4.0 | | | GB 5009.26 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | 0.5 | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.3 | | | GB 5009.12 |
| 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | | GB 5009.17 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | 0.5 | 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ | 2.0 | | | GB 5009.123 |
| 多氯联苯, mg/kg | ≤ | 0.5 | | | GB 5009.190 |
| 组胺, mg/100g | ≤ | 20 | | | GB 5009.208 |
| *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 | | | | | |

2.4 贝类毒素限量

贝类毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 贝类毒素限量

| 项目 | | 限量 | 检验方法 |
|--------------------|---|------|-------------|
| 麻痹性贝类毒素(PSP), MU/g | | | |
| 贝类 | ≤ | 4 | GB 5009.213 |
| 腹泻性贝类毒素(DSP), MU/g | | | |
| 贝类 | ≤ | 0.05 | GB 5009.212 |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.7 其他要求

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国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

速冻动物性水产品是以虾仁、带鱼段、鳕鱼片、巴沙鱼、扇贝、鱿鱼、黄花鱼、鲳鱼、墨鱼、扒皮鱼、三文鱼、八爪鱼、水鳕鱼、南美对虾、海捕虾、黄鱼中的一种为原料，经解冻、清洗、修整或不修整、分割或不分割，经速冻、包装而成的速冻动物性水产品。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》的有关规定，参照 GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》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。

本标准规定了速冻动物性水产品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南弘禄食品有限公司

Q B