



410550 S-2026



郑州弘禄食品有限公司企业标准

Q/ZHL 0003S-2026

速冻调味动物性水产制品

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

郑州弘禄食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州弘禄食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺琳琳。

H N

Q B

速冻调味动物性水产制品

1 范围

本标准规定了速冻调味动物性水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻动物性水产品【墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海蝶鱼、海螺、花螺、海参、螺丝、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种】中的一种或几种为原料，添加食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、白砂糖、味精、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料、油状调味料中的一种或几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠的一种或几种，经原料验收、配料、调味、速冻、包装加工而成的非即食速冻调味水产制品。

产品根据所用原料不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜/冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白芷、陈皮应干燥、洁净、无霉变、无虫蛀，符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
氯化钠 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (主要原料为鱼类的制品)	GB 5009.12
	≤ 0.9 (其他)	
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (主要原料为鱼类的制品)	GB 5009.11
	≤ 0.5 (其他)	
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (主要原料为鱼类的制品)	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^d , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; ^b 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; ^c 可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则需再测定甲基汞; ^d 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

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

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;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;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、酸价、过氧化值。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/冻动物性水产品【墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、海贝、扇贝、鳗鱼、泥鳅、深海小鱼、海刁鱼、沙丁鱼、武昌鱼、牛蛙、甲鱼、深海蝶鱼、海螺、花螺、海参、螺丝、银鱼、虾、蟹、带鱼、扒皮鱼、小黄鱼、大黄鱼、鲈鱼、鲤鱼、白条鱼、白鲢鱼、草鱼、桂花鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种】中的一种或几种为原料，添加食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、白砂糖、味精、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调味料、油状调味料中的一种或几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠的一种或几种，经原料验收、配料、调味、速冻、包装加工而成的非即食速冻调味水产制品。

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 《食品安全国家标准 动物性水产制品》等标准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。

郑州弘禄食品有限公司