



410849S-2026



河南南都湖渔业发展有限公司企业标准

Q/HNDH 0001S-2026

冷冻调理水产制品

2026-04-10 发布

2026-04-10 实施

河南南都湖渔业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南南都湖渔业发展有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：迁辉。

H N

Q B

冷冻调理水产制品

1 范围

本标准规定了冷冻调理水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用鲜(冻)鱼【鳕鱼、带鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼（梭边鱼）、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、鳙鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳊鱼、石斑鱼、黄花鱼、鲫鱼、翘白、鳊鱼、黄尾、鳙鱼、青鱼中的一种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，添加食用盐、味精、调味料酒、香辛料或其粉（罂粟除外）中的一种或几种，添加或不添加植物油、复配水分保持剂（磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙中的几种）中的一种或几种，经滚揉腌制、包装、冷冻等工艺加工而成的非即食冷冻调理水产制品。

根据所用原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用鲜(冻)鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.5 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 复配水分保持剂应符合 GB 26687 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,嗅其气味,按食用方法熟制后,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有产品正常滋味、气味,无异味,无酸败味	
状态	具有产品正常的形态和组织状态,无正常视力可见的外来杂质,无霉变,无虫蛀	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
^b 无机砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
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
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.256
^c 多氯联苯，μg/kg ≤	20	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g ≤	30	GB 5009.228

注1：a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；
b可先测定总砷，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多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计；

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以可食用鲜(冻)鱼【鳙鱼、带鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲢鱼（梭边鱼）、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、鳝鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳊鱼、石斑鱼、黄花鱼、鲫鱼、翘白、鳊鱼、黄尾、鳙鱼、青鱼中的一种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，添加食用盐、味精、调味料酒、香辛料或其粉（罂粟除外）中的一种或几种，添加或不添加植物油、复配水分保持剂（磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙中的几种）中的一种或几种，经滚揉腌制、包装、冷冻等工艺加工而成的非即食冷冻调理水产制品。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品符合 GB 2760 中的类别为 09.03 预制水产品（半成品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南南都湖渔业发展有限公司

Q B