

Q/LZF

合浦廉州府食品有限公司企业标准

Q/LZF 0001S-2024

即食风味水产制品

2024-04-01 发布

2024-04-30 实施

合浦廉州府食品有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由合浦廉州府食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：花永泳。

本文件于2024年04月01日发布，2024年04月30日实施。

即食风味水产制品

1 范围

本标准规定了即食风味水产制品的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以（鲜鱼类、冻鱼类、甲壳类、头足类、贝类水产品、预制水产干制品）中一种或多种为主要原料，添加或不添加饮用水、植物油、麦芽糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、调味料酒、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、咖喱粉、咖喱膏（酱）、咖喱汁、紫苏汁、鲍汁、鱼露、果汁、虾粉、鱼粉、芝士粉、酿造食醋、食用淀粉、豆豉、酱油、蚝油、食用盐、白砂糖、味精、黄豆酱、豆瓣酱、海鲜酱、香辣酱、大豆拉丝蛋白、排骨酱、柱侯酱、甜面酱、番茄酱、辣椒、芝麻、白芝麻、香菇、杏鲍菇、生姜、香葱、大蒜、黄豆、花生、豇豆、绿豆、芸豆、香辛料、食品用香料、酵母提取物、黄原胶、果胶、卡拉胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素E、茶多酚、柠檬黄、日落黄、冰乙酸、甜菜红、红曲红、辣椒红、天然胡萝卜素、乳酸、三氯蔗糖、甜蜜素、5'-呈味核苷酸二钠、 β -胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、食品用香精），经原料预处理、水煮（或不水煮）、分切（或不分切）、拌料腌制（或不拌料腌制）、干燥沥干（或不干燥沥干）、调理（油炸或焙烤或熬制），延伸（或不延伸）、杀菌（或不杀菌）、包装等工序制成的即食风味水产制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志		
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
SB/T 10324	鱼露		
GB 25533	食品安全国家标准	食品添加剂	果胶
GB 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂	黄原胶
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886.25	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨酸钾
GB 1886.28	食品安全国家标准	食品添加剂	D-异抗坏血酸钠
GB 1886.184	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲酸钠
GB 25547	食品安全国家标准	食品添加剂	脱氢乙酸钠
GB 1886.231	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸链球菌素
GB 1886.211	食品安全国家标准	食品添加剂	茶多酚（又名维多酚）
GB 1886.233	食品安全国家标准	食品添加剂	维生素E
GB 4481.1	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬黄
GB 6227.1	食品安全国家标准	食品添加剂	日落黄

GB 1886.10	食品安全国家标准	食品添加剂	冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 25536	食品安全国家标准	食品添加剂	萝卜红
GB 1886.181	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲红（含第1修改单）
GB 1886.173	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂	三氯蔗糖
GB 1886.37	食品安全国家标准	食品添加剂	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886.366	食品安全国家标准	食品添加剂	β -胡萝卜素
GB 29931	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化双淀粉己二酸酯
GB 31624	食品安全国家标准	食品添加剂	天然胡萝卜素
GB 1886.171	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB/T 30383			生姜
GB/T 22266			咖喱粉
SB/T 10324			鱼露
GB/T 18187			酿造食醋
T/GZSX 014			豆豉
GB 2717	食品安全国家标准	酱油	
GB 2720	食品安全国家标准	味精	
GB/T 24700			大蒜 冷藏
GB/T 11761			芝麻
NY/T 744	绿色食品	葱蒜类蔬菜	
GB/T 30382			辣椒（整的或粉状）
GB/T 1532			花生
NY/T 965			豇豆
GB/T 10462			绿豆
NY/T 598			食用绿豆
GB 2715	食品安全国家标准	粮食	
GB 1352			大豆
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品	
GB 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则	
GB/T 20882.4			淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB/T 20882.2			淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液（汁、浆）	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖	
GB 5461			食用盐
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉	
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量（含第1号修改单）	
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量（印刷版）	
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验	总则
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定	

GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准	食品中锡的测定
GB 5009.190	食品安全国家标准	食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB/T 4789.22	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验 调味品检验
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
SB/T 10415	鸡粉调味料	
SB/T 10371	鸡精调味料	
SB/T 10458	鸡汁调味料	
GB/T 20883	麦芽糖	
SB/T 10416	调味料酒	
GB/T 38581	香菇	
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
SB/T 10296	甜面酱	
GB/T 14215	番茄酱罐头质量通则	
GB/T 24399	黄豆酱	
GB/T 20886.2	酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品	

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜鱼类、冻鱼类、甲壳类、头足类、贝类水产品：应符合GB 2733、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 预制水产干制品：应符合GB 2733、GB 10136的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合GB 13104的规定。

4.1.4 麦芽糖：应符合GB/T 20883的规定。

4.1.5 葡萄糖浆：应符合GB/T 20882.2的规定。

4.1.6 果葡糖浆：应符合GB/T 20882.4的规定。

4.1.7 调味料酒：应符合SB/T 10416的规定。

4.1.8 果汁：应符合GB 17325的规定。

4.1.9 食用盐：应符合GB 5461的规定。

- 4.1.10 食用淀粉：应符合GB 31637的规定。
- 4.1.11 鸡粉调味料：应符合SB/T 10415、GB 31644 的规定。
- 4.1.12 鸡精调味料：应符合SB/T 10371、GB 31644 的规定。
- 4.1.13 鸡汁调味料：应符合SB/T 10458、GB 31644 的规定。
- 4.1.14 咖喱粉：应符合GB/T 22266的规定。
- 4.1.15 鱼露：应符合SB/T 10324的规定。
- 4.1.16 酿造食醋：应符合GB/T 18187的规定。
- 4.1.17 豆豉：应符合T/GZSX 014的规定。
- 4.1.18 酱油：应符合GB 2717的规定。
- 4.1.19 味精：应符合GB 2720的规定。
- 4.1.20 大蒜：应符合GB/T 24700、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.21 芝麻、白芝麻：应符合GB/T 11761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.22 香葱、洋葱：应符合NY/T 744、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.23 辣椒：应符合GB/T 30382、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.24 黄豆：应符合GB 1352 的规定
- 4.1.25 香菇：应符合GB/T 38581的规定。
- 4.1.26 杏鲍菇：应符合GB 7096的规定。
- 4.1.27 生姜：应符合GB/T 30383、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.28 蚝油：应符合SB/T 10005、SC/T 3601 和（或）GB/T 21999 的规定，并符合GB 10133 的规定。
- 4.1.29 卡拉胶：应符合GB 1886.169的规定。
- 4.1.30 果胶：应符合GB 25533的规定。
- 4.1.31 黄原胶：应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.32 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.33 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的规定。
- 4.1.34 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.35 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。
- 4.1.36 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。
- 4.1.37 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。
- 4.1.38 乳酸链球菌素：应符合GB 1886.231的规定。
- 4.1.39 天然胡萝卜素：应符合GB 31624的规定。
- 4.1.40 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的规定。
- 4.1.41 茶多酚：应符合GB 1886.211的规定。
- 4.1.42 维生素E：应符合GB 1886.233的规定。
- 4.1.43 柠檬黄：应符合GB 4481.1的规定。
- 4.1.44 日落黄：应符合GB 6227.1的规定。
- 4.1.45 冰乙酸：应符合GB 1886.10的规定。
- 4.1.46 萝卜红：应符合GB 25536的规定。
- 4.1.47 红曲红：应符合GB 1886.181的规定。
- 4.1.48 乳酸：应符合GB 1886.173的规定。
- 4.1.49 三氯蔗糖：应符合GB 25531的规定。
- 4.1.50 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）：应符合GB 1886.37的规定。
- 4.1.51 β -胡萝卜素：应符合GB 1886.366的规定。

- 4.1.52 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合GB 29931的规定。
- 4.1.53 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合GB 29932的规定。
- 4.1.54 乙基麦芽酚：应符合GB 1886.208的规定。
- 4.1.55 辣椒油树脂：应符合GB 28314的规定。
- 4.1.56 辣椒红：应符合GB 1886.34的规定。
- 4.1.57 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 4.1.58 食品用香料：应符合GB 29938的规定。
- 4.1.59 植物油：应符合GB 2716的规定。
- 4.1.60 香辛料：应符合GB/T 15691、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.61 甜面酱：应符合SB/T 10296的规定、GB 31644的规定。
- 4.1.62 番茄酱：应符合GB/T 14215的规定。
- 4.1.63 黄豆酱、豆瓣酱：应符合GB/T 24399的规定。
- 4.1.64 豇豆：应符合NY/T 965的规定。
- 4.1.65 绿豆：应符合GB/T 10462和（或）NY/T 598的规定。
- 4.1.66 芸豆：应符合相关国家标准、行业标准、地方标准、团体标准和（或）供应商备案有效的食品安全企业标准的规定，并符合GB 2715 的规定。
- 4.1.67 花生：应符合GB/T 1532的规定。
- 4.1.68 饮用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.69 酵母提取物：应符合GB/T 20886.2的规定。
- 4.1.70 海鲜酱、香辣酱、大豆拉丝蛋白、排骨酱、柱侯酱、鲍汁、虾粉、鱼粉、芝士粉、咖喱膏（酱）、咖喱汁、紫苏汁：应符合其质量安全标准的要求，其生产企业应具有相应有效的食品生产许可资质。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的正常滋味、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、无正常视力可见的外来杂质，无霉变

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
过氧化值（以脂肪计） / （g/100g）	≤ 0.6
铅（以 Pb 计） / （mg/kg）	≤ 0.4

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	
鱼类罐头 ≤	0.2
其他鱼类制品 ≤	0.1
甲基汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	
水产动物及其制品 (肉食性鱼类及其制品除外) ≤	0.5
肉食性鱼类及其制品 (金枪鱼、金目鲷、枪鱼、 鲨鱼及以上鱼类的制品除外) ≤	1.0
金枪鱼及其制品 ≤	1.2
金目鲷及其制品 ≤	1.5
枪鱼及其制品 ≤	1.7
鲨鱼及其制品 ≤	1.5
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	
水产动物及其制品 (鱼类及其制品除外) ≤	0.5
鱼类及其制品 ≤	0.1
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 2.0
锡 a (以 Sn 计) / (mg/kg)	≤ 250
多氯联苯 b / (μg/kg)	≤ 20
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定
食品中兽药最大残留限量	应符合 GB 31650 及国家有关规定
a 仅适用于金属罐装产品。	
b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。	

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

微生物指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。				

5 食品添加剂

- a) 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- b) 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光线下观察其杂质、色泽、组织形态。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法进行。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法进行。

7.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法进行。

7.2.4 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

7.2.5 无机砷

按GB 5009.11规定的方法进行。

7.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定

7.2.7 锡

按GB 5009.16规定的方法进行。

7.2.8 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

7.2.9 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法进行。

7.2.10 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法进行。

7.2.11 食品中兽药最大残留限量

按GB 31650及国家相关标准的规定执行。

7.3 微生物指标

7.3.1 沙门氏菌

沙门氏菌按GB 4789.4平板计数法的规定测定，样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批与抽样方法

8.1.1 组批

在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天、同一班组生产、同一包装规格的产品为一批，按批号抽样。

8.1.2 抽样方法

从同批产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 个独立包装，随机抽样 20 个独立包装，样品总量不少于 2kg, 所抽取的样本分为 2 份，一份供检验用，另一份留样作备查。

8.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验

8.2.1.1 产品应经本企业质检部门进行检验，出具检验合格证明后方可出厂。

8.2.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、过氧化值、净含量。

8.2.2 型式检验

8.2.2.1 正常生产每年应进行一次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品正式生产时；
- b) 产品原材料、工艺、配方有重大改变时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 正常生产时，每年进行一次；
- e) 国家食品安全监管部门要求检验时。

8.2.2.2 型式检验项目包括本文件规定的全部项目。

8.3 判定规则

8.3.1 全部检验项目符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。

8.3.2 微生物指标不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格，不能复检。其他指标若有一项以上（含一项）不符合本标准规定要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

9.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合相关食品安全标准的规定。

9.2.2 净含量应符合国家有关规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不应摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风且周围环境无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

9.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

9.5 保质期

在符合上述包装、贮存、运输条件、产品包装完好情况下，保质期不超过12个月。
