



413818S-2025



河南丹江天池渔业发展有限公司企业标准

Q/HDTY 0001S-2025

盐渍水产制品

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

河南丹江天池渔业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南丹江天池渔业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷宁宁、冯一嫔。

H N

Q B

盐渍水产制品

1 范围

本标准规定了盐渍水产制品的分类、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、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、黄花鱼中的一种】为主要原料，经解冻或不解冻、预处理、清洗、分切，添加食用盐，添加或不添加味精、鸡精调味料、海鲜粉调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，经盐渍、包装等工艺加工而成的非即食盐渍水产制品。

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 鸡精调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.10 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
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（仅适用于食用盐的产品）	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.6	GB 5009.227
*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
^c 多氯联苯，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
组胺，mg/100g	≤ 40（仅适用于盐渍秋刀鱼） 20（其他）	GB 5009.208

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

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、食用盐。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、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、鳊鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳗鱼、石斑鱼、黄花鱼中的一种】为主要原料，经解冻或不解冻、预处理、清洗、分切，添加食用盐，添加或不添加味精、鸡精调味料、海鲜粉调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种，经盐渍、包装等工艺加工而成的非即食盐渍水产制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南丹江天池渔业发展有限公司

H N
Q B