



410310S-2026

安阳市鼎旺食品有限公司企业标准

Q/ADS 0001S-2026

速冻虾滑

2026-02-04 发布

2026-02-04 实施

安阳市鼎旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市鼎旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩祥锋、张强胜。

H N

Q B

速冻虾滑

1 范围

本标准规定了速冻虾滑的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以虾仁为主要原料,添加鱼糜、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用土豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、食用盐、味精、白砂糖、食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油一种或几种)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠)中的一种或几种,经解冻、清洗、搅碎、配料、混合、包装、速冻等加工而成的速冻虾滑。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 虾仁、鱼糜应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 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	取适量被测样品放入白色瓷盘中,在自然光照下,用肉眼观察其色泽、状态,检查有无外来杂质,用鼻嗅其气味,用口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑	

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
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

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 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	20	GB 5009.228
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			
b 仅适用于使用该添加剂的产品；			

2.4 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；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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以虾仁为主要原料,添加鱼糜、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用土豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、食用盐、味精、白砂糖、食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油一种或几种)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠)中的一种或几种,经解冻、清洗、搅碎、配料、混合、包装、速冻等加工而成的速冻虾滑。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》为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准在 GB 2760 中的属性为 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。

安阳市鼎旺食品有限公司

QHNB
QB