



410577S-2026



郑州弘禄食品有限公司企业标准

Q/ZHL 0005S-2026

速冻调理动物性水产制品（分切或分装）

2026-03-20 发布

2026-03-20 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

速冻调理动物性水产制品（分切或分装）

1 范围

本标准规定了速冻调理动物性水产制品（分切或分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的速冻调理动物性水产制品（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）为原料，经分切或不分切、分装、速冻、外包装而成的非即食速冻调理动物性水产制品（分切或分装）。

根据所用原料不同，产品可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 速冻调理动物性水产制品应符合 GB 10136 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
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（原料为鱼类的制品）	GB 5009.12
	1.9（原料为海蜇的制品）	

		0.9 (其他)	
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤	0.1 (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 (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、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

本标准适用于以外购的速冻调理动物性水产制品（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）为原料，经分切或不分切、分装、速冻、外包装而成的非即食速冻调理动物性水产制品（分切或分装）。

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

Q B