

# Q/YZH

## 云南醉好食品有限公司企业标准

Q/YZH 0002 S—2024

### 冷冻调理水产品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010066 S-2024  
备案日期: 2024 年 01 月 24 日

云南  
备案  
备案

2024-01-24 发布

2024-01-26 实施

云南醉好食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的冷冻调理水产品是以鲜、冻动物性水产品为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、小米辣、蒜、葱、姜、香辛料等辅料，经解冻或不解冻、清洗整理、分切或不分切、调理、包装、冷冻等生产工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南醉好食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵庆松、张小玉、倪剑辉。

食品  
号: 53  
期:

# 冷冻调理水产品

## 1 范围

本标准规定了冷冻调理水产品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜、冻动物性水产品为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、小米辣、蒜、葱、姜、香辛料等辅料，经解冻或不解冻、清洗整理、分切或不分切、调理、包装、冷冻等生产工艺制成的冷冻调理水产品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

## 3 产品分类

按使用原料及加工工艺的不同分为：鱼类、贝类、鱿鱼、虾类、蟹类等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜、冻动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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   | 具有该品种应有的色泽。                | 打开包装，将被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。 |
| 滋味、气味 | 具有各品种应有的气味和滋味，无其他不良气味，无异味。 |                                    |
| 组织形态  | 具有该品种应有的形态。                |                                    |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质，允许有香辛料颗粒存在。      |                                    |

### 4.3 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        |
|--------------------------------|-----|-------------|
| 盐分（以 $\text{Cl}^-$ 计），% $\leq$ | 8.0 | GB 5009.44  |
| 挥发性盐基氮，mg/100g $\leq$          | 30  | GB 5009.228 |

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

| 项 目                  | 指 标               | 检验方法       |
|----------------------|-------------------|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg $\leq$ | 0.8<br>0.4（限鱼类制品） | GB 5009.12 |

#### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

#### 4.7 微生物限量

应符合GB 19295的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一天、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

抽样基数不得少于200个最小包装，从同一批次产品中随机抽取不少于20个独立包装样品，总重量不得少于2kg，包装净含量高于2kg的产品抽取4个包装，从4个包装中抽取样品，总量不少于2kg，样品均分为2份，一份做检验，另一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

### 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格项时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品包装的标签标识应符合GB 7718、GB 28050及有关规定，外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与有毒、有害、易污染的物品混匀；装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压；运输冷冻类的车辆箱内温度应控制在-15℃以下。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉同分、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、易污染的物品贮存；冷冻类产品应贮存在-18℃或更低的温度下，仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2024 年 1 月 2 日至 2024 年 1 月 9 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



赵庆松

备案单位主要负责人(签字)

2024 年 1 月 8 日

2024 年 1 月 8 日