

Q/PSF

盘锦宋大房食品有限公司企业标准

Q/PSF 0002S—2018

代替 Q/PSF 0002S—2015

熟制水产品

2018 - xx - xx发布

2018 - xx - xx实施

盘锦宋大房食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标参照 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，组胺指标参照 GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定。过氧化值参照 GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》制定，其中污染物铅的指标限量严于国家标准。

本标准代替 Q/PSF 0002S—2015《熟制水产品》。

本标准与被代替标准 Q/PSF 0002S—2015《熟制水产品》相比，主要变化如下：

- 核查补充了规范性引用文件；
- 修改了理化指标及限量要求；
- 修改了微生物限量要求。

本标准由盘锦宋大房食品有限公司提出并起草。

本标准适用盘锦宋大房食品有限公司、盘锦宋大房食品有限公司盘山分公司。

本标准主要起草人：宋启荣、范永福、聂新胜、石东亮。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/PSF 0002S-2015。

熟制水产品

1 范围

本标准规定了熟制水产品的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜或冷冻鱼、鱿鱼、贝类、海带、海藻等动、植物水产品为主要原料，以食用植物油、食用盐、味精、食糖、调味料酒（或不加）、酱油（或不加）、香辛料为辅料，搭配畜肉皮、蔬菜制品、黄豆，经预处理、油炸（或不炸）、酱制（或卤制）、熏制（或不熏制）而成的熟制水产品。

2 规范性引用文件

下列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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食用安全国家标准 植物油
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186 酿造酱油
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10416 调味料酒
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》

3 产品分类

根据产品的原辅料不同，可分为以下几类：

- 3.1 动物性水产品：以鱼、鱿鱼、贝类为主要原料，以添加食用植物油、食用盐、味精、食糖、调味料酒（或不加）、酱油（或不加）香辛料为辅料，搭配畜肉皮、蔬菜制品、大豆，经腌制、油炸（或不炸）、酱制（或卤制）等工艺制成的动物性水产品。
- 3.2 植物性水产品：以海带、海藻为主要原料，以食用植物油、食用盐、味精、食糖、调味料酒（或不加）、酱油（或不加）香辛料为辅料，搭配畜肉皮、蔬菜制品、大豆，经腌制、油炸（或不炸）、酱制（或卤制）等工艺制成的植物性水产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鱼、鱿鱼、贝类：应符合 GB 2733、GB 2762 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 4.1.2 海带、海藻：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.3 畜肉皮：应符合 GB 2707 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.7 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.11 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.12 大豆：应符合 GB 1352 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	酱卤动物性水产品	酱卤植物性水产品
色泽	呈该产品应有的正常色泽	
组织状态	组织紧密，软硬适度，允许有少量汤汁、汤料	条状、片状或粒状，外形完整
滋味气味	滋味鲜美，咸淡适宜，具有该产品特有的香味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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）	≤ 4
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1
甲基汞（以 Hg 计） ^a /（mg/kg）	≤ 0.5
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤ 5.0
多氯联苯 ^b /（mg/kg）	≤ 0.5
组胺 ^c /（mg/100g）	≤ 100

a 当总汞水平不超过甲基汞限量时，不必测定甲基汞；否则，需要测定甲基汞。
b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。
c 仅限于鲑鱼、鲱鱼、沙丁鱼。

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行
^b发酵水产制品类除外

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

5.2 理化指标

5.2.1 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.2.2 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.5 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.6 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.7 苯并(a)芘

按 GB 5009.27 规定的方法测定。

5.2.8 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定的方法测定。

5.2.9 组胺

按 GB/T 5009.45 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数、大肠菌群

按 GB/T 4789.20 规定的方法检验。

5.3.2 致病菌

按 GB 29921 规定执行。

5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 入库检查

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

6.2 组批和抽样

同一生产日期、同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。从每批产品中抽取总数不少于 2 kg 的样品（独立包装不应少于 3 个），分成两份，供检验和复检备用。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经厂质检部门按本标准逐批检验合格并签发合格证后,方可出厂。

6.3.2 每批出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生较大变化或更新主要生产设备，可能影响产品质量时；

- d) 出厂结果与上次检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议, 请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时, 判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装形式采用散装和定型包装两种。外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定, 复合包装材料应符合 GB 9683、GB/T 10004 和有关标准规定的要求。

7.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥、无污染。运输时严禁与有毒, 有异味或影响产品质量的物品混放、混装。运输中防止积压、暴晒、雨淋, 装卸时轻搬轻放。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥的库房内, 应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒, 有异味或影响产品质量的物品共存放。

7.4.2 保质期: 在符合本标准规定的条件下, 散装产品常温下保质期 2 天, 0-4℃下贮存保质期 4 天; 高温灭菌的预包装产品常温下贮存保质期 90 天; 低温灭菌的预包装产品常温下贮存保质期 25 天, 0-4℃下贮存保质期 45 天。