

# 《熟制水产品》标准编制说明

## 一、制定标准的意义

目前，国家尚未对《熟制水产品》制定统一的执行标准，为保证产品质量的稳定性，满足公司的自身建设与发展需要，创造更好的经济效益和社会效益，公司根据《中华人民共和国食品安全法》、标准化法以及 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》制订宋大房《熟制水产品》(Q/PSF 0002S-2018)企业标准，本标准代替 Q/PSF 0002S—2015《熟制水产品》，并以新标准作为生产加工，产品质量控制和产品质量评价的依据。

## 二、制定标准的工作概况

1、**调研、起草过程：**为进行食品安全企业标准编制与备案，我公司成立企业标准制定工作小组。主要过程包括收集相关法律法规和同类产品的国标、行标、地标，对现有的生产工艺进行分析，及感官要求、理化指标制订依据的讨论。我公司根据相关国家标准，行业标准及顾客的需求，大量收集信息，广泛听取建议，认真研讨论证，结合实际情况，总结可靠数据，制定了宋大房《熟制水产品》企业标准。本公司食品安全企业标准主要起草人宋启荣、范永福、聂新胜、石东亮负责企业标准的指导协调和制订工作。

2、**试验、验证：**在制定本公司食品安全企业标准的过程中，以我公司的产品特色，对感官要求、理化指标、卫生指标作了相应的规定，本公司所生产的产品能符合本公司食品安全企业标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。本公司食品安全企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构与编写规则》要求编制。本公司食品安全企业标准尚未采用国际标准或国外标准。

## 三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况

1、我公司的技术指标制定污染物指标依据 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。结合产品自身的特点制定技术指标有：感官、净含量等。这些技术指标与参考标准的对比情况如下表：

标准项目	标准指标	参照指标	参照依据	比照情况
感官	酱卤动物性水产品	酱卤植物性水产品	——	结合自身情况制定
	呈该产品应有的正常色泽			
	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		

	滋味鲜美，咸淡适宜，具有该产品特有的香味，无异味			
	无肉眼可见的外来杂质			
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	4	4	GB 10136-2015	无变化
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.5	0.4	GB 2762-2017	严于国家标准
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.1	0.1	GB 2762-2017	无变化
甲基汞（以 Hg 计） <sup>a</sup> /（mg/kg）	0.5	0.5	GB 2762-2017	无变化
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	0.1	0.1	GB 2762-2017	无变化
苯并（a）芘 /（μg/kg）	5	5	GB 2762-2017	无变化
多氯联苯 <sup>b</sup> /（mg/kg）	0.5	0.5	GB 2762-2017	无变化
组胺 <sup>c</sup> /（mg/100g）	100	100	GB 7098-2015	无变化
微生物指标	见下表 1	见下表 1	GB 2726-2016	无变化

表 1

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

<sup>a</sup>样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行

<sup>b</sup>发酵水产制品类除外

## 2、制定标准的规范性引用文件

- 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》

#### 四、适用的食品及分类

1、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、产品分类

2.1 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。

2.2 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。

#### 企业标准严于食品安全国家标准的说明

本标准中污染物指标依参照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于国家标准。

盘锦宋大房食品有限公司《熟制水产品》(Q/PSF 0002S-2018) 企业标准自发布之日起执行。

盘锦宋大房食品有限公司

2018 年 07 月 25 日