

Q/CJS

四川程锦食品有限公司企业标准

Q/CJS0009S-2025



风味水产品

2025-05-08 发布

2025-05-18 实施

四川程锦食品有限公司 发布



目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 3

4 检验规则 6

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 7

前 言

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《风味水产品》标准。

本标准由四川程锦食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川程锦食品有限公司。

本标准主要起草人：赵宗明。

风味水产品

1 范围

本标准规定了风味水产品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（或冻或干）海水动物（鱿鱼、带鱼、墨鱼、章鱼、黄花鱼、海鳗、鲳鱼、马鲛鱼、多宝鱼、金枪鱼、凤尾鱼、旗鱼、海参、海螺、鲈鱼、鲍鱼、贝类、虾类等）、鲜（冻）淡水动物（青鱼、淡水白鲢、大口黑鲈、鳊鱼、尼罗罗非鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲮鱼、鳙鱼、虾类等）中的一种或多种为原料，辅以水、腌渍蔬菜、新鲜蔬菜、腌渍食用菌、新鲜食用菌、干制食用菌、豆腐干、大豆蛋白制品、食用植物油、食用盐、味精、鸡精调味料、生姜、大蒜、干辣椒、白砂糖、冰糖、酱油、食醋、豆瓣、豆豉、果蔬汁（柠檬汁等）、水果（柠檬等）、调味油、调味料酒、白酒、酵母抽提物、鸡粉调味料、香辣酱、麻辣酱、泡椒酱、醪糟、浓缩鸡汁汤料、藤椒油、鲜辣椒、香辛料[砂仁、孜然、甘草（人工种植）、花椒、胡椒、八角、桂皮、山奈、多香果、丁香、豆蔻、肉豆蔻、小茴香、月桂叶、葱等]、山楂、柠檬干、罗汉果、枸杞、栀子、白芷、橘皮、藿香等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理（解冻或不解冻、浸泡或不浸泡、修整、清洗、分切）、腌制、熟制、调味、包装、杀菌或不杀菌等工艺而成的风味水产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 317 | 白砂糖 | |
| GB 2714 | 食品安全国家标准 | 酱腌菜 |
| GB 2716 | 食品安全国家标准 | 植物油 |
| GB 2717 | 食品安全国家标准 | 酱油 |
| GB 2719 | 食品安全国家标准 | 食醋 |
| GB 2720 | 食品安全国家标准 | 味精 |
| GB 2721 | 食品安全国家标准 | 食用盐 |
| GB 2733 | 食品安全国家标准 | 鲜、冻动物性水产品 |
| GB 2757 | 食品安全国家标准 | 蒸馏酒及其配制酒 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂使用标准 |
| GB 2761 | 食品安全国家标准 | 食品中真菌毒素限量 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 | 食品中污染物限量 |
| GB 2763 | 食品安全国家标准 | 食品中农药最大残留限量 |
| GB 2763.1 | 食品安全国家标准 | 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量 |
| GB 4789.1 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 总则 |
| GB 4789.2 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 菌落总数测定 |
| GB 4789.3 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 大肠菌群计数 |
| GB 4789.4 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 |

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB/T 18672 枸杞
GB/T 19618 甘草
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分:酵母加工制品
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 23494 豆腐干
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29370 柠檬
GB/T 30380 多香果
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
GB/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB/T 30889 冻虾
GB 31602 食品安全国家标准 干海参
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 32727 肉豆蔻
GB/T 35883 冰糖

GB/T 40962 干鲍鱼
 GB/T 42464 豆豉质量通则
 GH/T 1159 山楂
 GH/T 1194 大蒜
 NY/T 694 罗汉果
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 SB/T 10649 大豆蛋白制品
 SC/T 3102 鲜、冻带鱼
 SC/T 3103 鲜、冻鲳鱼
 SC/T 3106 鲜、冻海鳗
 SC/T 3108 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤
 SC/T 3115 冻章鱼
 SC/T 3208 鱿鱼干、墨鱼干
 DBS51/ 008 食品安全地方标准 花椒油
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 《中华人民共和国药典》（一部）
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜(冻)海水动物(鱿鱼、墨鱼、章鱼、黄花鱼、马鲛鱼、多宝鱼、金枪鱼、凤尾鱼、旗鱼、海参、海螺、鲈鱼、鲍鱼、贝类、虾类等)、鲜(冻)淡水动物(淡水白鲢、大口黑鲈、鳊鱼、尼罗罗非鱼、鲫鱼、鲢鱼、虾类等)应符合 GB 2733 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.2 鱿鱼干、墨鱼干应符合 SC/T 3208 的规定。
- 3.1.3 鲜、冻带鱼应符合 SC/T 3102 的规定。
- 3.1.4 冻章鱼应符合 SC/T 3115 的规定。
- 3.1.5 鲜、冻海鳗应符合 SC/T 3106 的规定。
- 3.1.6 鲜、冻鲳鱼应符合 SC/T 3103 的规定。
- 3.1.7 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 3.1.8 干鲍鱼应符合 GB/T 40962 的规定。
- 3.1.9 冻虾应符合 GB/T 30889 的规定。
- 3.1.10 干制海水动物(带鱼、章鱼、黄花鱼、海鳗、鲳鱼、马鲛鱼、多宝鱼、金枪鱼、凤尾鱼、旗鱼、鲈鱼、贝类、虾类等)应符合 GB 10136 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.11 鲜活青鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼应符合 SC/T 3108 的规定。
- 3.1.12 腌渍蔬菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.13 新鲜蔬菜、其他水果、鲜辣椒、葱、藿香应新鲜，无腐烂，并符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.14 腌渍食用菌、新鲜食用菌、干制食用菌应符合 GB 7096 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.15 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 3.1.16 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。

- 3.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.18 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.21 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.22 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.23 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.25 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.26 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.27 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.28 豆瓣应符合 GB/T 20560 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.29 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 3.1.30 果蔬汁（柠檬汁等）应符合 GB 17325 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.31 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 3.1.32 调味油、香辣酱、麻辣酱、泡椒酱、醪糟、浓缩鸡汁汤料、柠檬干应符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.33 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.34 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.36 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.37 藤椒油应符合 DBS51/ 008 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.38 香辛料（砂仁、山奈、豆蔻、小茴香等）应符合 GB/T 15691 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.39 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.40 甘草（人工种植）应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.41 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.42 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.43 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.44 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.45 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 3.1.46 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.47 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.48 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.49 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 3.1.50 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 3.1.51 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.52 栀子、白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》（一部）或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.53 其他辅料应符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.54 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。
- 3.1.55 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状、杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
水分/(g/100 g)	≤ 90	GB 5009.3
食用盐/(g/100 g)	≤ 8	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以As计) ^b /(mg/kg)	≤	GB 5009.11
水产动物制品(鱼类制品除外)	0.5	
鱼类制品	0.1	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	GB 5009.12
水产动物制品(鱼类制品、海蜇制品除外)	1.0	
鱼类制品	0.5	
海蜇制品	2.0	
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	GB 5009.15
其他鱼类制品	0.1	
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.8	GB 5009.123
甲基汞(以Hg计) ^c /(mg/kg)	≤	GB 5009.17
水产动物类制品(肉食性鱼类制品除外)	0.5	
肉食性鱼类制品[(金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼)制品除外]	1.0	
金枪鱼制品	1.2	
金目鲷制品	1.5	
鲨鱼制品	1.6	
枪鱼制品	1.7	
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
苯并(a)芘 ^e /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
^a 仅适用于含油的水产品； ^b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定； ^c 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定； ^d 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计； ^e 仅适用于熏、烤水产品。		

3.4 微生物限量

- 4.4.1 按罐头工艺生产的产品应符合罐头食品商业无菌要求，并按GB 4789.26规定的方法检测。
- 4.4.2 以其他工艺生产的即食产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以/25 g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	20	30	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 注：表中“m=0/25 g”代表“不得检出每25 g”。					

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1等国家标准和国家有关规定。

3.8 兽药残留限量

应符合GB 31650等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 20941和GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

- 4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、商业无菌（罐头食品）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准3.2(感官要求)、3.3(理化指标)、3.4(微生物限量)规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》的规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，宜具有冷藏、冷冻设施；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味或具有冷藏、冷冻设施的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

