

# Q/PSF

## 盘锦宋大房食品有限公司企业标准

Q/PSF 0002S—2023

代替 Q/PSF 0002S—2018

---

### 熟制水产品

2023 - xx - xx发布

2023 - 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 给出的规则编写。

本标准污染物指标依据 GB 2762《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《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中污染物苯并[a]芘的指标限量严于国家标准{国家规定苯并[a]芘( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) $\leq 5.0\mu\text{g}/\text{kg}$ ，本公司标准规定苯并[a]芘( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) $\leq 4.8\mu\text{g}/\text{kg}$ }。

本标准代替 Q/PSF 0002S-2018《熟制水产品》，主要变化如下：

- 修改了范围及产品分类
- 修改了部分引用文件，更新为新版本
- 修改了产品保质期部分

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。

本标准主要起草人：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；
- Q/PSF 0002S-2018。



# 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、酱油、香辛料等（或其中几种组合）为辅料，搭配（或不搭配）畜肉皮或蔬菜制品或大豆等，经预处理、油炸（或不炸）、酱制（或卤制）、熏制（或不熏制）、包装、灭菌等工艺（或其中几种组合）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 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.15 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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 10136 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品  
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范  
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  
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
SB/T 10416 调味料酒  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
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》

### 3 产品分类

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、酱油、香辛料等（或其中几种组合）为辅料，搭配（或不搭配）畜肉皮或蔬菜制品或大豆等，经腌制、油炸（或不炸）、酱制（或卤制）、包装、灭菌等工艺（或其中几种组合）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、酱油、香辛料等（或其中几种组合）为辅料，搭配（或不搭配）畜肉皮或蔬菜制品或大豆等，经腌制、油炸（或不炸）、酱制（或卤制）、包装、灭菌等工艺（或其中几种组合）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 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 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 2721 的规定。
- 4.1.6 味精：应符合 GB 2720 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 2717 的规定。  
 4.1.12 大豆：应符合 GB 1352 的规定。  
 4.1.13 蔬菜：应符合国家相关标准和规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		检验方法
	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		取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
组织状态	组织紧密，软硬适度，允许有少量汤汁、汤料、无霉变、无虫蛀	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	检验方法
无机砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计） <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 4.8	GB 5009.27
多氯联苯 <sup>b</sup> /(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.190

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。

#### 4.4 微生物指标

- 4.4.1 预包装即食制品的致病菌限量应符合 GB 29921 中的规定。  
 4.4.2 散装即食制品的致病菌限量应符合 GB 31607 中的规定。  
 4.4.3 预包装即食制品的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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					

#### 4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.9 兽药残留

食品中兽药最大残留限量应符合 GB 31650 及国家有关规定和公告。

#### 4.10 其他指标

动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。

#### 4.11 生产加工过程

应符合 GB 20941、GB 14881 的规定。

#### 4.12 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，按 JJF 1070 规定检测。

### 5 检验规则

#### 5.1 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。

#### 5.2 组批和抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次的产品为一批。每批抽样数独立包装不应少于 5 个，样品量总数不少于 2 kg，检样一式两份，供检验和复检备用。散装产品不少于 0.5kg。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 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。



- 5.3.2 每批出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群。
- 5.3.2 预包装产品每批出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。
- 5.3.3 散装产品每批出厂检验项目为感官要求。

#### 5.4 型式检验

- 5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。
- 5.4.2 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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.5 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。

### 6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 6.1 标签、标志、包装

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 等相关国家规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。食品接触用塑料材料及制品应符合 GB 4806.7 的规定。外包装纸及纸箱应符合 GB 4806.8 以及 GB/T 6543 的规定。

#### 6.2 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。

#### 6.3 贮存

产品应在卫生、阴凉、通风、干燥处或 0℃-4℃或-18℃以下贮存。离地、离墙存放。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。

#### 6.4 保质期

在本标准规定的条件下，产品的保质期按产品标识标注执行。