



417205S-2020



博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK 0010S-2020

冻干水产品

2020-12-27 发布

2020-12-27 实施

博爱县隆升科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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》编写。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李国强。

H N

Q B

冻干水产品

1 范围

本标准规定了冻干水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻鳕鱼、冷冻鲤鱼、冷冻虾、冷冻蟹、冷冻海螺肉、冷冻花甲肉、冷冻扇贝中的一种为原料，经预处理、速冻、干燥、分拣、包装而成的非即食冻干水产品。

按照原辅料不同分为：冻干鳕鱼、冻干鲤鱼、冻干虾、冻干蟹、冻干海螺肉、冻干花甲肉、冻干扇贝。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冷冻鳕鱼、冷冻鲤鱼、冷冻虾、冷冻蟹、冷冻海螺肉、冷冻花甲肉、冷冻扇贝应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	具有本品应有的性状	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.6	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷(以 As 计), mg/kg	冻干虾、冻干蟹、冻干海螺肉、	GB 5009.11
	冻干花甲肉、冻干扇贝	
	冻干鳕鱼、冻干鲤鱼	GB 5009.11

铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^b ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
<p>注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。</p> <p>b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p>			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以冷冻鳕鱼、冷冻鲤鱼、冷冻虾、冷冻蟹、冷冻海螺肉、冷冻花甲肉、冷冻扇贝中的一种为原料，经预处理、速冻、干燥、分拣、包装而成的非即食冻干水产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县隆升科技有限公司

H N

Q B