



412452S-2021



河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0007S-2021

干制动物性水产品

2021-10-15 发布

2021-10-15 实施

河南省彬海食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余汉明、涂旭林。

H N

Q B

干制动物性水产品

1 范围

本标准规定了干制动物性水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干贝、蛭干（一种海产贝类）、墨鱼干、鱿鱼干（丝）、干海参、墨鱼干、调味鱼干、虾皮、虾片、干虾仁、虾米、蛤蜊肉干中的一种或几种为原料，经原料预处理、混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食干制动物性水产品。

根据原辅料不同可分为：单一型干制动物性水产品、混合型干制动物性水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干贝、蛭干（一种海产贝类）、墨鱼干、鱿鱼干（丝）、干海参、墨鱼干、调味鱼干、虾皮、虾片、干虾仁、虾米、蛤蜊肉干应符合 GB 10136 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 | 具有产品应有的性状 | 取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的杂质 | |

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 ≤ | 26（适用于调味鱼干） | GB 5009. 3 |
| | 20（适用于干贝、虾米） | |
| | 30【适用于蛭干、干虾仁、墨鱼干、鱿鱼干（丝）】 | |
| | 25（适用于虾皮、蛤蜊肉干） | |
| | 15.0（适用于干海参） | |
| | 12（适用于虾片） | |
| 氯化物（以 NaCl 计），% ≤ | 6（适用于干贝） | GB 5009. 44 |
| | 12【适用于墨鱼干、鱿鱼干（丝）】 | |
| 盐分（以 NaCl 计），g/100g ≤ | 40（适用于干海参） | GB 5009. 44 |
| | 11（适用于虾皮、虾米） | |
| | 5（适用于调味鱼干） | |
| 蛋白质，g/100g ≥ | 40（适用于干海参） | GB 5009. 5 |

| | | | |
|--|---|-----------------|-------------|
| 水溶性总糖，g/100g | ≤ | 3（适用于干海参） | GB 31602 |
| 复水后干重率，% | ≥ | 40（适用于干海参） | GB 31602 |
| 含砂量，g/100g | ≤ | 3（适用于干海参） | GB 31602 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ | 0.6 | GB 5009.227 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计），mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| ^a 无机砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.1（鱼类制品） | GB 5009.11 |
| | | 0.5（除鱼类制品以外的产品） | |
| ^b 甲基汞（以Hg计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.17 |
| 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 |
| ^c 多氯联苯，mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.190 |
| <p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷；</p> <p>b 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>c 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 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、氯化物【适用于干贝、墨鱼干、鱿鱼干（丝）】、盐分（适用于干海参、虾皮、虾米、调味鱼干）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干贝、蛭干（一种海产贝类）、墨鱼干、鱿鱼干（丝）、干海参、墨鱼干、调味鱼干、虾皮、虾片、干虾仁、虾米、蛤蜊肉干中的一种或几种为原料，经原料预处理、混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食干制动物性水产品。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，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。

河南省彬海食品有限公司

H N
Q B