



413143S-2021



郑州势诚农业科技有限公司企业标准

Q/ZSC 0004S-2021

---

# 海产干货（分装）

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

---

郑州势诚农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州势诚农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州势诚农业科技有限公司。

本标准主要起草人：张立明。

H N  
Q B

海产干货（分装）

1 范围

本标准规定了海产干货（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以海产干货（虾皮、干蛤蜊肉、干虾、瑶柱、干干贝、干鱼干、干金钩海米、墨鱼干、牡蛎干、鲍鱼干、干海参中的一种）为原料，经挑选、包装而成的非即食的海产干货（分装）。

根据所用原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 干蛤蜊肉应符合 SC/T 3221 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.3 干干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 墨鱼干应符合 SC/T 3208 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 鲍鱼干应符合 SC/T 3219 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 干虾、瑶柱、干鱼干、干金钩海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.8 牡蛎干应符合 GB/T 26940 和 GB 10136 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                                        |
|-------|-------------------------------------|---------------------------------------------|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽                           | 取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的气味、滋味，无异味                    |                                             |
| 状态    | 具有产品应有的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀 |                                             |

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，% | 鲍鱼干、瑶柱、干虾、干干贝、干金钩海米 | 20  | GB 5009.3 |
|      | ≤                   |     |           |
|      | 牡蛎干、墨鱼干、干鱼干         | 30  |           |
|      | ≤                   |     |           |
|      | 干蛤蜊肉                | 25  |           |
|      | ≤                   |     |           |
|      | 干海参                 | 15  |           |
|      | ≤                   |     |           |

|                                  |                    |   |       |                                              |
|----------------------------------|--------------------|---|-------|----------------------------------------------|
|                                  | 虾皮                 |   | 35~50 |                                              |
| 盐分（以NaCl计），%                     | 鲍鱼干                | ≤ | 8     | SC/T 3011                                    |
|                                  | 牡蛎干                | ≤ | 6     |                                              |
|                                  | 干鱼干                | ≤ | 5     |                                              |
|                                  | 干虾、干金钩海米           | ≤ | 11    |                                              |
|                                  | 虾皮                 | ≤ | 10    |                                              |
|                                  | 干海参                | ≤ | 40    |                                              |
| 氯化物（以Cl <sup>-</sup> 计），%        | 墨鱼干                | ≤ | 12    | GB 5009. 44                                  |
|                                  | 干干贝、干蛤蜊肉           | ≤ | 6     |                                              |
| 挥发性盐基氮 <sup>a</sup> ，mg/100g     |                    | ≤ | 15    | GB 5009. 228                                 |
| 酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g |                    | ≤ | 130   | GB 5009. 229                                 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g  |                    | ≤ | 0.6   | GB 5009. 227                                 |
| 完整率，%                            | 干干贝                | ≥ | 90    | SC/T 3207                                    |
|                                  | 干虾、干金钩海米           | ≥ | 80    | SC/T 3204                                    |
| 水产夹杂物，g/100g                     | 虾皮                 | ≤ | 3     | SC/T 3205                                    |
|                                  | 干蛤蜊肉               | ≤ | 1.0   | SC/T 3221                                    |
| 含砂量，%（干海参）                       |                    | ≤ | 2.0   | GB 31602                                     |
| 蛋白质 <sup>b</sup> ，g/100g         |                    | ≥ | 40    | GB 5009. 5                                   |
| 水溶性总糖 <sup>b</sup> ，g/100g       |                    | ≤ | 3     | 取样按GB 31602中<br>A. 3. 4. 4, 按GB/T<br>15672检验 |
| 复水后干重率 <sup>b</sup> ，%           |                    | ≥ | 40    | GB 31602                                     |
| 镉（以Cd计），mg/kg                    | 干鱼干                | ≤ | 0.1   | GB 5009. 15                                  |
| 甲基汞 <sup>c</sup> （以Hg计），mg/kg    |                    | ≤ | 0.5   | GB 5009. 17                                  |
| 无机砷 <sup>d</sup> （以As计），mg/kg    | 水产动物及其制品（鱼类及其制品除外） | ≤ | 0.5   | GB 5009. 11                                  |
|                                  | 鱼类及其制品             | ≤ | 0.1   |                                              |
| 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 <sup>e</sup> ，mg/kg         |                    | ≤ | 0.5   | GB 5009. 190                                 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg                   |                    | ≤ | 0.9   | GB 5009. 12                                  |
| 注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。     |                    |   |       |                                              |
| 2、a仅限于含有牡蛎干的产品检验。                |                    |   |       |                                              |

3、b仅限于含有干海参的产品检验。

4、c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。

5、d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。

6、e多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

## 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

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

## 2.6 其它要求

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。

## 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。

## 编制说明

本标准适用于以海产干货（虾皮、干蛤蜊肉、干虾、瑶柱、干干贝、干鱼干、干金钩海米、墨鱼干、牡蛎干、鲍鱼干、干海参中的一种）为原料，经挑选、包装而成的非即食的海产干货（分装）。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州势诚农业科技有限公司

H N  
Q B