



411031S-2021



南阳市淅水人家渔业开发有限公司企业标准

Q/NXYK 0001S-2021

干制水产品

2021-05-19 发布

2021-05-19 实施

南阳市淅水人家渔业开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市浙水人家渔业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨云博。

H N

Q B

干制水产品

1 范围

本标准规定了干制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻水产（鲫鱼、鲤鱼、草鱼、青鱼、翘嘴鲇、鳙鱼、红尾鱼、泥鳅、鳊鱼、鳊鱼、银鱼、小黄鱼、小白条、河虾中的一种）为原料，经解冻或不解冻、修整、锯骨或切片，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、香辛料（八角、辣椒、花椒、葱、姜、香叶、小茴香中的几种）中的几种经调味、腌制、风干或烘干、包装加工而成的非即食干制水产品。

根据添加原料不同可分为：干制鲫鱼、干制鲤鱼、干制草鱼、干制青鱼、干制翘嘴鲇、干制鳙鱼、干制红尾鱼、干制泥鳅、干制鳊鱼、干制鳊鱼、干制银鱼、干制小黄鱼、干制小白条、干制河虾。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜、冻水产应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
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（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1（鱼类制品）	GB 5009.11
		0.5（鱼类制品除外）	
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	10	GB 5009.44
注：该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。			
a 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻水产（鲫鱼、鲤鱼、草鱼、青鱼、翘嘴鲇、鳙鱼、红尾鱼、泥鳅、鳊鱼、鳊鱼、银鱼、小黄鱼、小白条、河虾中的一种）为原料，经解冻或不解冻、修整、锯骨或切片，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油、香辛料（八角、辣椒、花椒、葱、姜、香叶、小茴香中的几种）中的几种经调味、腌制、风干或烘干、包装加工而成的非即食干制水产品。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。

南阳市浙水人家渔业开发有限公司