



411521S-2021



新乡市卫滨区常得利食品加工部企业标准

Q/XCDL 0001S-2021

发制水产品

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

新乡市卫滨区常得利食品加工部 发布

前 言

本标准由新乡市卫滨区常得利食品加工部提出并起草。

本标准主要起草人：常保庆。

H N

Q B

发制水产品

1 范围

本标准规定了发制水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花、广肚、鱼肚、虾仁中的一种）为主要原料，经解冻或不解冻、修整或清洗、煮制或不煮制、冷却或不冷却、涨发【碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、木瓜蛋白酶 Papain（来源于木瓜 Caricapapaya）（酶制剂）中的一种或几种的水溶液浸泡】、清洗（经清洗后，加工助剂已去除）、沥水、分割或不分割、浸泡（柠檬酸、食用盐的水溶液）、清洗、沥水、包装、冷冻或不冷冻加工而成的非即食发制水产品。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：发制海参、发制鱿鱼、发制鱿鱼花、发制广肚、发制鱼肚、发制虾仁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花、广肚、鱼肚、虾仁）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 干海参应符合 GB 31602 和 GB 10136 的规定。

2.1.3 干鱿鱼、干鱿鱼花、干广肚应符合 GB 10136 的规定。

2.1.4 干虾仁应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.7 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有该产品正常的形状和组织状态	取本品 1 袋，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	
食用盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤	30	GB 5009.228
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)	≤	0.5（仅适用于除发制广肚、发制鱼肚 之外的其他产品）	GB 5009.11
		0.1（仅适用于发制广肚、发制鱼肚）	
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯/(mg/kg) (以 PCB28、PCB52、PCB101、 PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)	≤	0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	4.0	GB 5009.26
注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
注2：对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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。			
注3：甲基汞的测定可先测定总汞，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。			

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 和 GB 20941 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花、广肚、鱼肚、虾仁中的一种）为主要原料，经解冻或不解冻、修整或清洗、煮制或不煮制、冷却或不冷却、涨发【碳酸氢钠（加工助剂）、氢氧化钠（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）、木瓜蛋白酶 Papain（来源于木瓜 Caricapapaya）（酶制剂）中的一种或几种的水溶液浸泡】、清洗（经清洗后，加工助剂已去除）、沥水、分割或不分割、浸泡（柠檬酸、食用盐的水溶液）、清洗、沥水、包装、冷冻或不冷冻加工而成的非即食发制水产品。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市卫滨区常得利食品加工部