



412889S-2022



郑州市牛记调味食品有限公司企业标准

Q/ZNT 0003S-2022

---

# 水产动物干制品（分装）

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

---

郑州市牛记调味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市牛记调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市牛记调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋海燕、杨亚茹、牛高放。

H N

Q B

# 水产动物干制品（分装）

## 1 范围

本标准规定了水产动物干制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制品（虾皮、干蛤蜊肉、干虾、瑶柱、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，经分装、包装而成的非即食的水产动物干制品（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 干虾、瑶柱、干鱼干、干金钩海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 墨鱼干应符合 SC/T 3208 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 鲍鱼干应符合 SC/T 3219 和 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
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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, %	鲍鱼干、瑶柱、干虾、干贝、干金钩海米	≤ 20	GB 5009.3(干海参按GB 31602中A.2取样后检验)
	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或GB 5009.44(干海参按GB 31602中A.2取样后，按GB 5009.44检验)
	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
	干贝、干蛤蜊肉	≤	6	
过氧化值(以脂肪计), g/100g		≤	0.6	GB 5009.227
含砂量，%		≤	3.0（干海参）	按GB 31602中A.2取样，按GB 31602附录A检验
蛋白质，g/100g		≥	40（干海参）	按GB 31602中A.2取样，按GB 5009.5检验
水溶性总糖，g/100g		≤	3（干海参）	取样按GB 31602中A.3.4.4，按GB/T 15672检验，必要时稀释溶液
复水后干重率，%		≥	40（干海参）	GB 31602
甲基汞 <sup>a</sup> （以Hg计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.17
无机砷 <sup>b</sup> （以As计），mg/kg		≤	0.1(干鱼干)	GB 5009.11
		≤	0.5（其它）	
铬（以Cr计），mg/kg		≤	2.0	GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg		≤	0.1(干鱼干)	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg		≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 <sup>c</sup> ，μg/kg		≤	20	GB 5009.190
铅*(以Pb计)，mg/kg		≤	0.4(干鱼干)	GB 5009.12
		≤	0.9（其它）	
注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

- 2、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。
- 3、b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。
- 4、c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 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以干制品（虾皮、干蛤蜊肉、干虾、瑶柱、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，经分装、包装而成的非即食的水产动物干制品（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，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。

郑州市牛记调味食品有限公司

H N

Q B