



413189S-2023



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0016S-2023

干制水产品

2023-10-08 发布

2023-10-08 实施

郑州市恋味实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵根修、赵姣鹏、王广华。

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。

本标准适用于以干制水产品（虾皮、虾米、虾仁、鱼翅、海蜇干、鱿鱼干、干贝、鲍鱼干中的一种）为主要原料，添加或不添加自制调味粉包【食用盐、白砂糖、辣椒、味精、橘皮、花椒、芝麻、食用玉米淀粉、山楂、小茴香、八角、姜、桂皮、甘草、黑胡椒、酵母抽提物、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠】，经原料验收、包装加工而成的非即食干制水产品。

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、虾米、虾仁、鱼翅、海蜇干、鱿鱼干、干贝、鲍鱼干应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 橘皮、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 花椒、芝麻、小茴香、八角、姜、桂皮、甘草、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 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	≤	20 (鲑鱼干、干贝、鲍鱼干)	GB 5009. 3
		25 (其他)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0. 6	GB 5009. 227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 4 (适用于以鱼翅为主要原料的产品)	GB 5009. 12
		0. 9 (其他)	
^a 无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 11
^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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0. 1 (适用于以鱼翅为主要原料的产品)	GB 5009. 15
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	≤	4. 0	GB 5009. 26
^c 多氯联苯, μ g/kg	≤	20	GB 5009. 190
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 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; 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; c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 铅、无机砷指标适用于添加调味料包的产品混合检验, 不添加调味料包的产品只对干制水产品进行检验。			

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。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水产品（虾皮、虾米、虾仁、鱼翅、海蜇干、鱿鱼干、干贝、鲍鱼干中的一种）为主要原料，添加或不添加自制调味粉包【食用盐、白砂糖、辣椒、味精、橘皮、花椒、芝麻、食用玉米淀粉、山楂、小茴香、八角、姜、桂皮、甘草、黑胡椒、酵母提取物、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠】，经原料验收、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。

郑州市恋味实业有限公司