



413433S-2023



河南三尚渔实业发展有限公司企业标准

Q/HSY 0002S-2023

干制水产制品

2023-10-31 发布

2023-10-31 实施

河南三尚渔实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南三尚渔实业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿慧敏。

HN

QB

干制水产制品

1 范围

本标准规定了干制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用的鲜(冻)或干制动物性水产品(虾类、贝类、鱼类、鱿鱼、鲍鱼、墨鱼、蚬子、蛏子、海兔、海虹、螃蟹)中的一种或几种为原料，经清洗、除杂、清理、成型处理，再经干燥或不干燥、烘干或不烘干、混合或不混合、磨粉或不磨粉，包装而成的非即食干制水产制品。

也适用于以可食用的干制动物性水产品(虾皮、海米、虾米、瑶柱、鱼胶、海蜇干、螃蟹干、干贝、鱿鱼干、墨鱼干、鲍鱼干、虾干、蚬子干、蛏子干、海兔干、海虹干、小鱼干、鳗鱼干、生蚝干、虾仁干、鱼干)中的一种或几种为原料，经分装而成的非即食干制水产制品。

根据原辅料不同可分为：单一型干制水产制品、混合型干制水产制品、粉状水产制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)动物性水产品(虾类、贝类、鱼类、鱿鱼、鲍鱼、墨鱼、蚬子、蛏子、海兔、海虹、螃蟹)，应符合 GB2733 的规定。

2.1.2 干制动物性水产品(虾皮、海米、虾米、瑶柱、鱼胶、海蜇干、螃蟹干、干贝、鱿鱼干、墨鱼干、鲍鱼干、虾干、蚬子干、蛏子干、海兔干、海虹干、小鱼干、鳗鱼干、生蚝干、虾仁干、鱼干)应符合 GB 10136 的规定。

2.1.3 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	具有产品应有的性状，无霉变	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.6	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4(鱼类制品)	GB 5009.12

		1.9（海蜇制品） 0.9（其他）	
无机砷（以As计）,mg/kg	≤	0.1（鱼类制品） 0.5（其他）	GB 5009.11
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（鱼类制品）	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 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 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

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

本标准适用于以可食用的鲜(冻)或干制动物性水产品(虾类、贝类、鱼类、鱿鱼、鲍鱼、墨鱼、蚬子、蛭子、海兔、海虹、螃蟹)中的一种或几种为原料,经清洗、除杂、清理、成型处理,再经干燥或不干燥、烘干或不烘干、混合或不混合、磨粉或不磨粉,包装而成的非即食干制水产制品。

也适用于以可食用的干制动物性水产品(虾皮、海米、虾米、瑶柱、鱼胶、海蜇干、螃蟹干、干贝、鱿鱼干、墨鱼干、鲍鱼干、虾干、蚬子干、蛭子干、海兔干、海虹干、小鱼干、鳗鱼干、生蚝干、虾仁干、鱼干)中的一种或几种为原料,经分装而成的非即食干制水产制品。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三尚渔实业发展有限公司