



410909S-2023

河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0007S-2023

干制动物性水产品

2023-04-17 发布

2023-04-17 实施

河南省彬海食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余汉明。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HBS 0007S-2021，备案号：412452S-2021。

H N
Q B

干制动物性水产品

1 范围

本标准规定了干制动物性水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干贝、蛭干（一种海产贝类）、墨鱼干（淡墨鱼干、咸墨鱼干）、鱿鱼干（淡鱿鱼干、咸鱿鱼干）、鱿鱼丝、干海参、调味生鱼干、虾皮（生干虾皮、熟干虾皮、熟半干虾皮）、干虾仁、虾米、蛤蜊干、干金钩海米、干海蜇、瑶柱、牡蛎干、干鲍鱼中的一种或几种为原料，经原料预处理、混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食干制动物性水产品。

根据原辅料不同可分为：单一型干制动物性水产品、混合型干制动物性水产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蛤蜊干应符合 SC/T 3221 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.3 墨鱼干（淡墨鱼干、咸墨鱼干）、鱿鱼干（淡鱿鱼干、咸鱿鱼干）应符合 SC/T 3208 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 鱿鱼丝应符合 GB/T 23497 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 干鲍鱼应符合 GB/T 40962 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 牡蛎干应符合 GB/T 26940 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 虾皮（生干虾皮、熟干虾皮、熟半干虾皮）应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 干海参应符合 GB 31602 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 蛭干（一种海产贝类）、干虾仁、干金钩海米、干海蜇、瑶柱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 调味生鱼干应符合 SC/T 3203 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 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	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 ≤	26 (调味生鱼干)	GB 5009. 3
	20 (干贝、干鲍鱼、瑶柱、干金钩海米、淡墨鱼干、淡鱿鱼干)	
	30 (适用于蛭干、干虾仁、牡蛎干、咸墨鱼干、咸鱿鱼干、鱿鱼丝)	
	25 (虾皮、蛤蜊干)	
	35 (虾米)	
	25 (生干虾皮)、25~35 (熟干虾皮)、35~50 (熟半干虾皮)	
	15 (干海参)	GB 31602 中规定的方法检验
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), % ≤	6 (干贝、蛤蜊干)	GB 5009. 44
	2 (淡墨鱼干、淡鱿鱼干)、12 (咸墨鱼干、咸鱿鱼干)	
	5.0 (虾米、干鲍鱼)	
	3.5 (鱿鱼丝)	
盐分 (以 NaCl 计), g/100g ≤	40 (干海参)	GB 31602 中规定的方法检验
	5 (生干虾皮)、10 (熟干虾皮)、10 (熟半干虾皮)	GB 5009. 44
	6.0 (牡蛎干)	
	5 (调味生鱼干)	
蛋白质, g/100g ≥	40 (干海参)	GB 31602 中规定的方法检验
水溶性总糖, g/100g ≤	3 (干海参)	GB 31602 中规定的方法检验
复水后干重率, % ≥	40 (干海参)	GB 31602 中规定的方法检验
含砂量, g/100g ≤	3 (干海参)	GB 31602 中规定的方法检验
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
	0.9 (其他)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009. 15
^a 无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.1 (鱼类制品)	GB 5009. 11

	0.5（其他）	
^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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤	4.0	GB 5009.26
^c 多氯联苯，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 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。		

2.4 微生物限量

熟干虾皮、熟半干虾皮微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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

本标准适用于以干贝、蛭干（一种海产贝类）、墨鱼干（淡墨鱼干、咸墨鱼干）、鱿鱼干（淡鱿鱼干、咸鱿鱼干）、鱿鱼丝、干海参、调味生鱼干、虾皮（生干虾皮、熟干虾皮、熟半干虾皮）、干虾仁、虾米、蛤蜊干、干金钩海米、干海蜇、瑶柱、牡蛎干、干鲍鱼中的一种或几种为原料，经原料预处理、混合或不混合、称重、包装加工而成的非即食干制动物性水产品。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。

河南省彬海食品有限公司

H N
Q B