



411554S-2023



通许县真鲜食品加工厂企业标准

Q/TZS 0001S-2023

发制水产品

2023-06-05 发布

2023-06-05 实施

通许县真鲜食品加工厂 发布

前 言

本标准由通许县真鲜食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：杨荣明。

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、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻、干制动物性水产品（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（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 鲜、冻动物性水产品（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、干鱼肚应符合 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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 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	具有本品固有的性状	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，加热后品其滋味
色泽	具有本品固有的色泽	
气味	具有本品特有的气味、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
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (发制广肚、发制鱼肚)	GB 5009.11
	0.5 (发制广肚、发制鱼肚除外)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (发制广肚、发制鱼肚)	GB 5009.12
	0.8 (发制广肚、发制鱼肚除外)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228
多氯联苯 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 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。 无机砷可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。 ^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 和 GB 20941 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; 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

本标准适用于以鲜、冻、干制动物性水产品（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（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，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。

通许县真鲜食品加工厂

Q B