



413161S-2024



南阳市宝晶康食品制造有限公司企业标准

Q/NBJK 0008S-2024

动物性水产干制品（分装）

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

南阳市宝晶康食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市宝晶康食品制造有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫冰。

H N

Q B

动物性水产干制品（分装）

1 范围

本标准规定了动物性水产干制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干的虾米、虾皮（生或熟）、干贝、海蛎干、蛭干、花蛤干、墨鱼干、鱿鱼干、生鱼干、海参干、干淡菜中的一种为原料，经分装、包装而制成的非即食水产干制品（分装）。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。

2.1.2 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.3 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。

2.1.4 海蛎干、蛭干、花蛤干应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 生鱼干应符合 SC/T 3203 和 GB 10136 的规定。

2.1.6 鱿鱼干、墨鱼干应符合 SC/T 3208 和 GB 10136 的规定。

2.1.7 海参干应符合 GB 31602 的规定。

2.1.8 干淡菜应符合 SC/T 3209 和 GB 19643 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
色泽	虾米	具有虾米固有的色泽
	虾皮	有光泽、呈肉白色、淡红色或淡黄色等虾皮自然色泽，无色变及霉变现象。
	干贝	具有干贝固有的色泽
	海蛎干、蛭干、花蛤干	具有海蛎干、蛭干、花蛤干品种固有的色泽
	墨鱼干	具有墨鱼干固有的色泽
	鱿鱼干	具有鱿鱼干固有的色泽
	生鱼干	呈鱼体自然色泽，表面有光泽，半透明局部可有轻微淡紫红色斑点
	干淡菜	具有干淡菜固有的色泽
	海参干	具有海参干固有的色泽
滋味与气味	虾米	具有虾米应有的气味、滋味，无异味
	虾皮	具有虾皮应有的气味、滋味，无异味

	干贝	具有干贝应有的气味、滋味，无异味
	海蛎干、蛭干、花蛤干	具有海蛎干、蛭干、花蛤干应有的气味、滋味，无异味
	墨鱼干	具有墨鱼干应有的气味、滋味，无异味
	鱿鱼干	具有鱿鱼干应有的气味、滋味，无异味
	生鱼干	具有生鱼干应有的气味、滋味，无异味
	干淡菜	具有干淡菜应有的气味、滋味，无异味
	海参干	具有海参干应有的气味、滋味，无异味
性状	虾米	肉质坚实、虾体黏壳、附肢和虾糠较多
	虾皮	具有虾皮应有的性状
	干贝	具有干贝应有的性状
	海蛎干、蛭干、花蛤干	具有海蛎干、蛭干、花蛤干应有的性状
	墨鱼干	具有墨鱼干应有的性状
	鱿鱼干	具有鱿鱼干应有的性状
	生鱼干	具有生鱼干应有的性状
	干淡菜	具有干淡菜应有的性状
海参干	具有海参干应有的性状	
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
	虾米	虾皮 (生)	虾皮(熟)	干贝	海蛎干、 蛭干、 花蛤干	墨 鱼 干	鱿 鱼 干	生鱼 干	海 参 干	干淡 菜		
水分, g/100g ≤	20	25	25~35	20	20	30	20	26	15 ^b	15	GB 5009.3	
盐分(以 NaCl 计), g/100g ≤	11	5	10	6.0	-	12	2.0	5.0	40 ^b	6.0	GB 5009.44	
完整率, % ≥	80	-	-	90	-	-	-	-	-	-	SC/T 3207	
水产夹杂物, % ≤	-	3.0	3.0	-	-	-	-	-	-	-	SC/T 3205	
含砂量, g/100g ≤	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	GB 31602	
线膨胀度, % ≥	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	SC/T 3901	
碎片率, % ≤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	SC/T 3901	
蛋白质, g/100g ≥	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	GB 31602	
水溶性总糖, g/100g ≤	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	GB 31602	
复水后干重率, % ≥	-	-	-	-	-	-	-	-	40	-	GB 31602	
无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5								0.1	0.5	0.5	GB 5009.11

*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	0.4	0.8	0.8	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	-	0.1	-	-	GB 5009.15
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5				GB 5009.17
^a 多氯联苯, μg/kg ≤	20				GB 5009.190
六六六, mg/kg ≤	0.1				GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.5				GB/T 5009.19
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.6				GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺, μg/kg ≤	4.0				GB 5009.26
铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	2.0				GB 5009.123
*铅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。					
^b 样品前处理按照 GB 31602 A.2 处理后检测。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、盐分（适用于虾米、虾皮、干贝、墨鱼干、鱿鱼干、生鱼干、海参干、干淡菜）、完整率（适用于虾米、干贝）、水产夹杂物（适用于虾皮）、含砂量（适用于海参干）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

水产干制品是以干的虾米、虾皮（生或熟）、干贝、海蛎干、蛭干、花蛤干、墨鱼干、鱿鱼干、生鱼干、海参干、干淡菜中的一种为原料，经分装、包装而制成的非即食水产干制品（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》的要求制订本企业标准，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。

南阳市宝晶康食品制造有限公司

H N

Q B