410370S-2024

驻马店天美食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0004S-2024

# 干制水产品

2024-02-02 发布　　2024-02-02 实施

驻马店天美食品有限公司 发布

# 前　　言

本标准由驻马店天美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈星伊、杨晓东、常智辉。

HNQB

# 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。

本标准适用于以可食用的干制水产品【虾米、虾皮、海米、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶、牡蛎干、鱿鱼干、墨鱼干、干海参、干鲍鱼】中的一种为原料，经原料验收、称量、分装而成的非即食干制水产品。

根据分装原料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 可食用的干制水产品（虾米、虾皮、海米、干贝、干鱼干、干虾、瑶柱、墨鱼干、牡蛎干、鲍鱼干、鱼胶、干鲍鱼）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 干海参应符合 GB 31602 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，无虫蛀 | 取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有各产品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有各产品正常滋味、气味，无异味，无酸败味 | |
| 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 ≤ | 28（虾米） | GB 5009.3（其他产品）根据 GB 31602 中 A.2 处理后的样品,按 GB 5009.3 的规定检验（干海参） |
| | 35【虾皮、海米、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶】 | |
| | 30（牡蛎干、鱿鱼干、墨鱼干） | |
| | 20（干鲍鱼） | |
| | 15（干海参） | |
| 食用盐（以 NaCl 计），% ≤ | 8.0【虾米、虾皮、干贝（瑶柱）、干鱼 | |

| | | |
|---|---|---|
| | 干、干虾、鱼胶、干鲍鱼】 | GB 5009.44（其他产品）根据 GB 31602 中 A.2 处理后的样品,按 GB 5009.44 的规定检验（干海参） |
| | 6（牡蛎干） | |
| | 19（鱿鱼干、墨鱼干） | |
| | 40（干海参） | |
| 蛋白质，g/100g ≥ | 40（干海参） | 根据 GB 31602 中 A.2 处理后的样品,按 GB 5009.5 的规定检验 |
| 水溶性总糖，g/100g ≤ | 3（干海参） | 取样按 GB 31602 中 A.3.4.4 得到的试液 100mL，按 GB/T 15672 的规定检验,必要时稀释试液 |
| 复水后干重率，% ≥ | 40（干海参） | GB 31602 中附录 A.4 |
| 含砂量，g/100g ≤ | 3（干海参） | GB 31602 中附录 A.5 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤ | 0.6 | GB 5009.227 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg ≤ | 0.4(干鱼干、鱼胶) | GB 5009.12 |
| | 0.9（其他） | |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg ≤ | 0.1(干鱼干、鱼胶) | GB 5009.15 |
| [a] 无机砷（以 As 计），mg/kg ≤ | 0.1(干鱼干、鱼胶) | 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 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

食品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；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、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

# 编制说明

本标准适用于以可食用的干制水产品【虾米、虾皮、海米、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶、牡蛎干、鱿鱼干、墨鱼干、干海参、干鲍鱼】中的一种为原料，经原料验收、称量、分装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》和GB 31602《食品安全国家标准 干海参》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。

驻马店天美食品有限公司