



410988S-2024

新乡市卫滨区常得利食品加工部企业标准

Q/XCDL 0001S-2024

发制水产品

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

新乡市卫滨区常得利食品加工部 发布

前 言

本标准由新乡市卫滨区常得利食品加工部提出并起草。

本标准主要起草人： 常保庆。

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、 检验方法、检验规则等。

本标准适用于以动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花、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 Papain（来源于木瓜 Caricapapaya）（酶制剂） 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（柠檬酸、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 动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花、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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有该产品正常的形状和组织状态	取本品 1 袋，置于白色盘中， 在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口， 品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
-----	-----	------

食用盐（以NaCl计） / (g/100g)	≤	8.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤	30	GB 5009.228
铅*（以Pb计） /（mg/kg）	≤	0.4	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
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5（仅适用于除发制广肚、发制鱼肚之外的其他产品）	GB 5009.11
		0.1（仅适用于发制广肚、发制鱼肚）	
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯/(mg/kg) (以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)	≤	20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	4.0	GB 5009.26
注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注 2：对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 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。 注 3：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。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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

本标准适用于以动物性水产品（海参、鱿鱼、鱿鱼花、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 Papain（来源于木瓜 Caricapapaya）（酶制剂）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（柠檬酸、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，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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市卫滨区常得利食品加工部