



411015S-2024



焦作市奎升科技有限公司企业标准

Q/JKS 0007S-2024

冻干动物性水产品

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

焦作市奎升科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市奎升科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李红。

H N

Q B

冻干动物性水产品

1 范围

本标准规定了冻干动物性水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）可食用淡水鱼、鲜（冻）鳕鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）蟹、鲜（冻）海螺肉、鲜（冻）花甲肉、鲜（冻）扇贝中的一种为原料，经预处理、速冻、干燥、分拣、包装而成的非即食冻干动物性水产品。

按照原辅料不同分为：冻干淡水鱼、冻干鳕鱼、冻干虾、冻干蟹、冻干海螺肉、冻干花甲肉、冻干扇贝。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）可食用淡水鱼、鲜（冻）鳕鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）蟹、鲜（冻）海螺肉、鲜（冻）花甲肉、鲜（冻）扇贝应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 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	具有本品应有的性状	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.6	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	0.4（仅限鱼类制品）	GB 5009.12
	0.8（其他）	
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤ 0.1 仅限鱼类制品	GB 5009.15
甲基汞 ^a （以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷（以 As 计）	冻干虾、冻干蟹、冻干海螺肉、	GB 5009.11

计), mg/kg	冻干花甲肉、冻干扇贝 ≤		
	冻干鳕鱼、冻干淡水鱼 ≤	0.1	GB 5009.11
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
多氯联苯 ^b , μg/kg ≤		20	GB 5009.190
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 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。 b 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 和 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

本标准适用于以鲜（冻）可食用淡水鱼、鲜（冻）鳕鱼、鲜（冻）虾、鲜（冻）蟹、鲜（冻）海螺肉、鲜（冻）花甲肉、鲜（冻）扇贝中的一种为原料，经预处理、速冻、干燥、分拣、包装而成的非即食冻干动物性水产品。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。

焦作市奎升科技有限公司