



410675S-2025



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0023S-2025

干制水产品

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准由郑州科技学院和安阳市开天调味品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：赵丹、韩亚飞、檀静、康献志。

H N

Q B

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、鱿鱼干、干海参、干鲍鱼】中的单种为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食干制水产品（分装）。

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（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶、鱿鱼干、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。

2.2 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	具有各产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有各产品正常滋味、气味,无异味,无酸败味	
状态	具有各产品正常的形态和组织状态, 无正常视力可见的外来杂质,无霉变,无虫蛀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指 标	检验方法
水分, g/100g	\leq 28 (虾米) 35 【虾皮、海米、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶】 30 (鱿鱼干) 20 (干鲍鱼) 15 (干海参)	GB 5009.3 【样品根据 GB 31602 中 A.2 处理】
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	\leq 8.0 【虾米、虾皮、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶、干鲍鱼】 19 (鱿鱼干)	GB 5009.44

		40(干海参)【样品根据 GB 31602 中 A. 2 处理】	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.6	GB 5009.227
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	≤	3.0(干海参)	GB 31602 中附录 A. 5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4(干鱼干、鱼胶) 0.9(其它)	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1(干鱼干、鱼胶)	GB 5009.15
^a 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
^b 无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1(干鱼干、鱼胶) 0.5(其它)	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
<i>N</i> -二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
^c 多氯联苯, mg/kg	≤	20	GB 5009.190
<p>注1: 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; c多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。</p> <p>注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

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

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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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、鱿鱼干、干海参、干鲍鱼】中的单种为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食干制水产品（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》和GB 31602《食品安全国家标准 干海参》制订本企业标准，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。

安阳市开天调味品有限公司

H N

Q B