



410717S-2025



濮阳市志坤好香食品有限公司企业标准

Q/PZHS 0012S-2025

干制水产品

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

濮阳市志坤好香食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市志坤好香食品有限公司提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和濮阳市志坤好香食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李明辉、王毅光。

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，产品分类为：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。

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、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。

2.2 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	≤ 28 (虾米) 35 【虾皮、海米、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶】 30 (鱿鱼干、墨鱼干) 20 (干鲍鱼) 15 (干海参) 【样品根据 GB 31602 中 A.2 处理】	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0 【虾米、虾皮、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶、干鲍鱼】 19 (鱿鱼干、墨鱼干)	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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg ≤	4.0	GB 5009.26
^c 多氯联苯, mg/kg ≤	20	GB 5009.190
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。		
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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。

濮阳市志坤好香食品有限公司

H N

Q B