



411085S-2025



西平县威龙食品厂企业标准

Q/XWS 0004S-2025

动物性水产干制品

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

西平县威龙食品厂 发布

前 言

本标准由西平县威龙食品厂提出。

本标准起草单位：西平县威龙食品厂。

本标准主要起草人：张鹏、赵留柱。

H N

Q B

动物性水产干制品

1 范围

本标准规定了动物性水产干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用生制干制水产品【虾米（海米）、虾皮、对虾干、干贝（瑶柱）、贻贝干（淡菜）、鲍鱼干、海蛎干、蛤干、蛭干、海螺干、牡蛎干、海参干（刺参干）、生鱼干、大黄鱼干（黄鱼鲞）、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、马面鱼干、鱿鱼干（淡、咸）、墨鱼干（淡、咸）、章鱼干、沙虫干中的一种或几种】为原料，经拼配或不拼配、包装或分装而制成的非即食动物性水产干制品。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 虾米（海米）应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。

2.1.2 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.3 对虾干应符合 SC/T 3220 和 GB 10136 的规定。

2.1.4 海蛎干、蛭干、花蛤干应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 鲍鱼干、海蛎干、蛤干、蛭干、海螺干、生鱼干、大黄鱼干（黄鱼鲞）、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、马面鱼干、章鱼干、沙虫干应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6 鱿鱼干、墨鱼干应符合 SC/T 3208 和 GB 10136 的规定。

2.1.7 海参干应符合 GB 31602 的规定。

2.1.8 贻贝干（淡菜）应符合 SC/T 3209 和 GB 19643 的规定。

2.1.9 干贝（瑶柱）应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。

2.1.10 牡蛎干应符合 GB/T 26940 和 GB 10136 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	15【贻贝干(淡菜)】 ≤25【(对虾干)、虾皮】 <30(牡蛎干) ≤35【虾米(海米)】 ≤30【鱿鱼干(咸)、墨鱼干(咸)】 ≤20【虾米(海米)、干鲍鱼、干贝(瑶柱)、鱿鱼干(淡)、墨鱼干(淡)、海蛎干、蛤干、蛭干、海螺干】 ≤15【海参干(刺参干)】【样品根据 GB 31602 中 A.2 处理】	GB 5009.3
盐分(以 NaCl), g/100g ≤	3.3【鱿鱼干(淡)、墨鱼干(淡)】 5【虾皮】 6【牡蛎干、贻贝干(淡菜)】 8(对虾干) 8.2【虾米(海米)、干贝(瑶柱)】 19.8【鱿鱼干(咸)、墨鱼干(咸)】 40(干海参)【样品根据 GB 31602 中 A.2 处理】	GB 5009.44
含砂量, g/100g ≤	3(干海参)	GB 31602
蛋白质, g/100g ≥	40(干海参)	GB 31602
水溶性总糖, g/100g ≤	3(干海参)	GB 31602
复水后干重率, % ≥	40(干海参)	GB 31602
无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.1【生鱼干、大黄鱼干(黄鱼鲞)、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、马面鱼干】 0.5(其他)	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4【生鱼干、大黄鱼干(黄鱼鲞)、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、马面鱼干】 0.8(其他)	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1【生鱼干、大黄鱼干(黄鱼鲞)、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、马面鱼干】	GB 5009.15
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17

^a 多氯联苯, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.190
六六六, mg/kg	\leq	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.5	GB/T 5009.19
过氧化值(以脂肪计), $\text{g}/100\text{g}$	\leq	0.6	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{k}$	\leq	4.0	GB 5009.26
铬(以Cr计), mg/kg	\leq	2.0	GB 5009.123

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 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、水分、盐分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

动物性水产干制品是以可食用生制干制水产品【虾米（海米）、虾皮、对虾干、干贝（瑶柱）、贻贝干（淡菜）、鲍鱼干、海蛎干、蛤干、蛭干、海螺干、牡蛎干、海参干（刺参干）、生鱼干、大黄鱼干（黄鱼鲞）、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、马面鱼干、鱿鱼干（淡、咸）、墨鱼干（淡、咸）、章鱼干、沙虫干中的一种或几种】为原料，经拼配或不拼配、包装或分装而制成的非即食动物性水产干制品。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西平县威龙食品厂