



410824 S-2026



郑州炊士利食品有限公司企业标准

Q/ZCSL 0002S-2026

干制水产品（分装）

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

郑州炊士利食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州炊士利食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州炊士利食品有限公司。

本标准主要起草人：李秀勤。

H N

Q B

干制水产品（分装）

1 范围

本标准规定了干制水产品（分装）的要求、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（分装）【虾米、虾皮、海米、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶、牡蛎干、鱿鱼干、墨鱼干、干海参、干鲍鱼】中的一种为原料，经原料验收、称量、分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（分装）（虾米、虾皮、海米、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶、牡蛎干、鱿鱼干、墨鱼干、干海参）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 干海参应符合 GB 31602 的规定。

2.1.3 干鲍鱼应符合 GB/T 40962 或 GB 10136 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无酸败味	
性 状	具有产品应有的性状，无霉变，无虫蛀	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

2.3 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（干海参） 20（干鲍鱼） 28（虾米） 30（牡蛎干、鱿鱼干、墨鱼干） 35（虾皮、海米、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶）	GB 5009.3

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计）， %	≤ 6（牡蛎干） 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） 40（干海参）	GB 5009.44（其他产品） 根据 GB 31602 中 A.2 处理后的样品，按 GB5009.44 的规定检验（干海参）
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（干海参）	GB 31602 中附录 A.5
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	0.6	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4（干鱼干、鱼胶） 0.9（其他）	GB 5009.12
无机砷（以 As 计） ^a ， mg/kg	≤ 0.1（干鱼干、鱼胶） 0.5（其它）	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.1（干鱼干、鱼胶）	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计） ^b ， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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 ^c ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.190

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定其总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

c 多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目为感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以可食用的干制水产品（分装）【虾米、虾皮、海米、干贝（瑶柱）、干鱼干、干虾、鱼胶、牡蛎干、鱿鱼干、墨鱼干、干海参、干鲍鱼】中的一种为原料，经原料验收、称量、分装而成的非即食干制水产品（分装）。

本标准根据《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》制定本企业标准，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。

郑州炊士利食品有限公司

H N

Q B