



411396S-2026



河南三尚渔实业发展有限公司企业标准

Q/HSY 0002S-2026

干制水产制品

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

河南三尚渔实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南三尚渔实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿慧敏。

本标准自发布实施日起替代：Q/HSY 0002S-2023，备案号：413433S-2023。

H N

Q B

干制水产制品

1 范围

本标准规定了干制水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用的鲜(冻)动物性水产品(虾类、贝类、鱼类、鱿鱼、鲍鱼、墨鱼、蚬子、蛭子、海兔、海虹、螃蟹、海参、海蛭、海蛎、海星、海肠、海胆、海螺、海蜇)中的一种或几种为原料,经清洗、除杂、清理、成型处理,再经干燥、烘干、混或不混合、磨粉或不磨粉,包装而成的非即食干制水产制品;

或以干制动物性水产品(虾类、贝类、鱼类、鱿鱼、鲍鱼、墨鱼、蚬子、蛭子、海兔、海虹、螃蟹、海参、海蛭、海蛎、海星、海肠、海胆、海螺、海蜇)中的一种或几种为原料,经清洗或不清洗、除杂、清理、成型处理,再经烘干或不烘干、混或不混合、磨粉或不磨粉,包装而成的非即食干制水产制品。

也适用于以可食用的干制动物性水产品【虾皮、海米、虾米、瑶柱、鱼胶、海蜇干、螃蟹干、干贝(瑶柱)、鱿鱼干(淡、咸)、墨鱼干(淡、咸)、鲍鱼干、虾干、蚬子干、蛭子干、海兔干、海虹干、小鱼干、鳗鱼干、生蚝干、虾仁干、对虾干、鱼干、海螺干、沙虫干、贻贝干(淡菜)、海参干(刺参干)、章鱼干、海蛭、海蛎干、花蛤干、海马干、海星干、海肠干、海胆干】中的一种或几种为原料,经分装而成的非即食干制水产制品。

根据原辅料不同可分为:单一型干制水产制品、混合型干制水产制品、粉状水产制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)动物性水产品(虾类、贝类、鱼类、鱿鱼、鲍鱼、墨鱼、蚬子、蛭子、海兔、海虹、螃蟹),应符合 GB2733 的规定。

2.1.2 干制动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.3 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和性状,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
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	<p>≤15【贻贝干(淡菜)】</p> <p>≤25(对虾干、虾皮、虾仁干)</p> <p><30(牡蛎干)</p> <p>≤35【虾米(海米)】</p> <p>≤30【鱿鱼干(咸)、墨鱼干(咸)】</p> <p>≤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】</p> <p>≤15【海参干(刺参干)】【样品根据 GB 31602 中 A.2 处理】</p>	GB 5009.3
盐分(以 NaCl), g/100g ≤	<p>3.3【鱿鱼干(淡)、墨鱼干(淡)】</p> <p>5【虾皮】</p> <p>6【牡蛎干、贻贝干(淡菜)】</p> <p>8(对虾干)</p> <p>8.2【虾米(海米)、干贝(瑶柱)】</p> <p>19.8【鱿鱼干(咸)、墨鱼干(咸)】</p> <p>40(干海参)【样品根据 GB 31602 中 A.2 处理】</p>	GB 5009.4
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.6	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	<p>0.4(鱼类制品)</p> <p>1.9(海蜇制品)</p> <p>0.8(其他)</p>	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1(鱼类制品)	GB 5009.15
含砂量, g/100g ≤	3(干海参)	GB 31602
蛋白质, g/100g (干海参) ≥	40	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
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	<p>0.1(鱼类制品)</p> <p>0.5(其他)</p>	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
^a 多氯联苯, μg/kg ≤	20	GB 5009.190

注1：a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 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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以可食用的鲜(冻)动物性水产品(虾类、贝类、鱼类、鱿鱼、鲍鱼、墨鱼、蚬子、蛭子、海兔、海虹、螃蟹、海参、海蛭、海蛎、海星、海肠、海胆、海螺、海蜇)中的一种或几种为原料,经清洗、除杂、清理、成型处理,再经干燥、烘干、混或不混合、磨粉或不磨粉,包装而成的非即食干制水产制品;

或以干制动物性水产品(虾类、贝类、鱼类、鱿鱼、鲍鱼、墨鱼、蚬子、蛭子、海兔、海虹、螃蟹、海参、海蛭、海蛎、海星、海肠、海胆、海螺、海蜇)中的一种或几种为原料,经清洗或不清洗、除杂、清理、成型处理,再经烘干或不烘干、混或不混合、磨粉或不磨粉,包装而成的非即食干制水产制品。

也适用于以可食用的干制动物性水产品【虾皮、海米、虾米、瑶柱、鱼胶、海蜇干、螃蟹干、干贝(瑶柱)、鱿鱼干(淡、咸)、墨鱼干(淡、咸)、鲍鱼干、虾干、蚬子干、蛭子干、海兔干、海虹干、小鱼干、鳗鱼干、生蚝干、虾仁干、对虾干、鱼干、海螺干、沙虫干、贻贝干(淡菜)、海参干(刺参干)、章鱼干、海蛭、海蛎干、花蛤干、海马干、海星干、海肠干、海胆干】中的一种或几种为原料,经分装而成的非即食干制水产制品。

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》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。

河南三尚渔实业发展有限公司

QB