



411814S-2026



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0007S-2026

# 动物性水产干制品

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

郑州市凯龙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海青。

本标准自发布实施之日起替代Q/ZKL 0007S-2026（备案号：411516S-2026）。

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。

本标准适用于以动物性水产干制品（虾皮、干虾、干贝、墨鱼干、鲍鱼干、牡蛎干、蛤蜊干中的一种）为原料，经挑拣、分装制成的非即食的动物性水产干制品。

根据所用原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 虾皮、干虾应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。

2.1.3 墨鱼干应符合 SC/T 3208 和 GB 10136 的规定。

2.1.4 鲍鱼干应符合 GB/T 40962 和 GB 10136 的规定。

2.1.5 牡蛎干应符合 GB/T 26940 和 GB 10136 的规定。

2.1.6 蛤蜊干应符合 SC/T 3221 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                                       |
|-------|-------------------------------------|--------------------------------------------|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽                           | 取适量样品倒入白色瓷盘上，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 | 具有产品正常的气味、滋味，无异味、无酸败味               |                                            |
| 状态    | 具有产品正常的形状和组织状态，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 的规定。

表 2 理化指标

| 项目               |        | 指标  | 检验方法      |
|------------------|--------|-----|-----------|
| 水产夹杂物，<br>g/100g | 虾皮（一级） | 0   | SC/T 3205 |
|                  | 虾皮（二级） | ≤ 2 |           |
|                  | 虾皮（三级） | ≤ 3 |           |

| 项目                                                                                                                                                                                                                                                                    |            | 指标    | 检验方法        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|-------------|
| 水分, g/100g                                                                                                                                                                                                                                                            | 鲍鱼干、干虾、干贝  | ≤ 20  | GB 5009.3   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | 牡蛎干、墨鱼干、鱼干 | ≤ 30  |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | 干蛤蜊肉       | ≤ 25  |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | 虾皮（生干、熟干）  | ≤ 30  |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | 虾皮（熟半干）    | 30~65 |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | 其他产品       | ≤ 45  |             |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g                                                                                                                                                                                                                                                     |            | ≤ 0.6 | GB 5009.227 |
| *铅（以Pb计），mg/kg                                                                                                                                                                                                                                                        |            | ≤ 0.9 | GB 5009.12  |
| 无机砷 <sup>a</sup> （以As计），mg/kg                                                                                                                                                                                                                                         |            | ≤ 0.5 | GB 5009.11  |
| 甲基汞 <sup>b</sup> （以Hg计），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 <sup>c</sup> ，μg/kg                                                                                                                                                                                                                                              |            | ≤ 20  | GB 5009.190 |
| <p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>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；</p> <p>b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，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；</p> <p>c 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180总和计。</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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 及国家相关的规定。

## 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以动物性水产干制品（虾皮、干虾、干贝、墨鱼干、鲍鱼干、牡蛎干、蛤蜊干中的一种）为原料，经挑拣、分装制成的非即食的动物性水产干制品。

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》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。

郑州市凯龙食品有限公司