



411516S-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

2026-06-08 发布

2026-06-08 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。

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， g/100g	虾皮（一级）	0
	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	≤ 30 (生干、熟干)	
		≤ 30~65 (熟半干)	
其他产品	≤ 45		
*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PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180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

H N

Q B