



411876S-2026



郑州凯跃食品有限公司企业标准

Q/ZZKY 0004S-2026

动物性水产干制品

2026-07-02 发布

2026-07-02 实施

郑州凯跃食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州凯跃食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程要军。

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、虾米、虾仁、海蜇干、鱿鱼干、鲍鱼干、干贝中的一种）为原料，经挑拣、干燥或不干燥、分装而成的非即食的动物性水产干制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 虾皮、虾米、虾仁、海蜇干应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 鱿鱼干应符合 SC/T 3208 和 GB 10136 的规定。

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

2.1.4 干贝应符合 SC/T 3207 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，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	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	
状态	具有该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
水分, g/100g	≤ 20 (鱿鱼干、鲍鱼干、干贝) 35 (其他)	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.6	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.8 (海蜇干) 0.9 (其他)	GB 5009.12
无机砷 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

项目	指标	检验方法
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PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180的总和计。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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。

2.6 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。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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; 致病菌限量应符合 GB 29921 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、菌落总数、大肠菌群。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、虾米、虾仁、海蜇干、鱿鱼干、鲍鱼干、干贝中的一种）为原料，经挑拣、干燥或不干燥、分装而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。

H N

郑州凯跃食品有限公司

Q B