



410128S-2018



河南郑在飞贸易有限公司企业标准

Q/ZZF 0004S-2018

水产干制品

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

河南郑在飞贸易有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南郑在飞贸易有限公司提出并起草。

本标准起草人：程辉。

H N

Q B

水产干制品

1 范围

本标准规定了水产干制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干的虾米、虾皮、干贝、虾片、海蛎干、蛭干、花蛤干、墨鱼干、鱿鱼干、生鱼干、干裙带菜叶、干海带（丝）、干淡菜、干紫菜中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、计重称量、包装而制成的非即食水产干制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.3 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 虾片应符合 SC/T 3901 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 海蛎干、蛭干、花蛤干应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 生鱼干应符合 SC/T 3203 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 鱿鱼干、墨鱼干应符合 SC/T 3208 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 干裙带菜叶应符合 SC/T 3213 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 干海带（丝）应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 干淡菜应符合 SC/T 3209 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 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	应具有与其原料相应的色泽	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味；熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
滋味与气味	具有原料应有的滋味和气味，无异味	
性状	具有原料应有的性状。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
	虾米	虾皮	干贝	虾片	海蛎干、蛭干、花蛤干	墨鱼干	鱿鱼干	生鱼干	干裙带菜叶	干海带(丝)	干淡菜	干紫菜	
水分, g/100g	≤20	≤28	≤20	≤12	≤20	≤30	≤20	≤26	≤10	≤20	≤15	≤14	GB 5009.3
盐分(以 NaCl 计), g/100g	11	13	8.0	-	-	12	2.0	5.0	≤23	-	6.0	-	GB 5009.44
完整率, %	≥80	-	≥85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	SC/T 3207
水产夹杂物, %	-	5.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	SC/T 3205
泥沙杂质, %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	≤4	-	-	SC/T 3202
线膨胀度, %	-	-	-	180	-	-	-	-	-	-	-	-	SC/T 3901
碎片率, %	-	-	-	≤5	-	-	-	-	-	-	-	-	SC/T 3901
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5					≤0.1			-				GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.8								≤0.8 (干重计)				GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.1								-				GB 5009.15
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤0.5								-				GB 5009.17
°多氯联苯; mg/kg	≤0.5								-				GB 5009.190
六六六; mg/kg	≤0.1								-				GB/T 5009.19
滴滴涕; mg/kg	≤0.5								-				GB/T 5009.19
过氧化值(以脂肪计); g/100g	≤0.6								-				GB 5009.227

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
°多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留应符合相关国家标准。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、盐分、完整率、水产夹杂物、泥沙杂质、线膨胀度、碎片率。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

水产干制品是干的虾米、虾皮、干贝、虾片、海蛎干、蛭干、花蛤干、墨鱼干、鱿鱼干、生鱼干、干裙带菜叶、干海带（丝）、干淡菜、干紫菜中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、计重称量、包装而制成的非即食水产干制品。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》和 GB 19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了水产干制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南郑在飞贸易有限公司

Q B