



411037S-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

2018-04-23 发布

2018-04-23 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。

本标准自发布实施日起代替 Q/ZZF 0004S-2018（发布日期 2018-01-08，备案号为：410128S-2018）

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、干紫菜中的一种为原料，经原料验收、干燥或不干燥、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 | 虾米         | 具有虾米固有的色泽  |
|    | 虾皮         | 有光泽、成肉白色、淡红色或淡黄色等虾皮自然色泽，无色变及霉变现象。                          |
|    | 干贝         | 具有干贝固有的色泽  |
|    | 虾片         | 呈本品应有的有的色泽，半透明、表面有光泽、洁净、无霉变污染、无夹生。                         |
|    | 海蛎干、蛭干、花蛤干 | 具有海蛎干、蛭干、花蛤干品种固有的色泽  |
|    | 墨鱼干        | 具有墨鱼干固有的色泽   |
|    | 鱿鱼干        | 具有鱿鱼干固有的色泽   |
|    | 生鱼干        | 呈鱼体自然色泽，表面有光泽，半透明局部可有轻微淡紫红色斑                               |
|    |            | 从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，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 |

|            | 点                            | 滋味。                         |
|------------|------------------------------|-----------------------------|
|            | 干裙带菜叶                        | 具有干裙带菜叶固有的色泽                |
|            | 干海带（丝）                       | 具有干海带（丝）固有的色泽               |
|            | 干淡菜                          | 具有干淡菜固有的色泽                  |
|            | 干紫菜                          | 呈褐色或黑褐色，具有紫菜特有光泽            |
| 滋味与气味      | 虾米                           | 正常的海鲜味及虾米固有的气味、滋味，无氨味       |
|            | 虾皮                           | 具有虾皮应有的海鲜味及虾皮固有的气味、滋味，无氨味   |
|            | 干贝                           | 干贝特有的气味及滋味、无异味              |
|            | 虾片                           | 具有本品应有的海鲜味及气、滋味、无异味         |
|            | 海蛎干、蛭干、花蛤干                   | 具有海蛎干、蛭干、花蛤干应有的海鲜味及气、滋味、无异味 |
|            | 墨鱼干                          | 墨鱼干特有的气味及滋味，无异味             |
|            | 鱿鱼干                          | 鱿鱼干特有的气味及滋味，无异味             |
|            | 生鱼干                          | 具有生鱼干特有的气味及滋味，无异味           |
|            | 干裙带菜叶                        | 具有干裙带菜叶特有的气味及滋味，无异味         |
|            | 干海带（丝）                       | 具有干海带（丝）特有的气味及滋味，无异味        |
|            | 干淡菜                          | 具有干淡菜特有的气味及滋味、无异味           |
|            | 干紫菜                          | 具有紫菜固有的气味或滋味，无其它异味          |
|            | 性状                           | 虾米                          |
| 虾皮         |                              | 具有虾皮应有的性状                   |
| 干贝         |                              | 具有干贝应有的性状                   |
| 虾片         |                              | 干燥的薄片，大小均匀一致，片性大体平整         |
| 海蛎干、蛭干、花蛤干 |                              | 具有海蛎干、蛭干、花蛤干应有的性状           |
| 墨鱼干        |                              | 具有墨鱼干应有的性状                  |
| 鱿鱼干        |                              | 具有鱿鱼干应有的性状                  |
| 生鱼干        |                              | 具有生鱼干应有的性状                  |
| 干裙带菜叶      |                              | 具有干裙带菜叶应有的性状                |
| 干海带（丝）     |                              | 具有干海带（丝）应有的性状               |
| 干淡菜        |                              | 具有干淡菜应有的性状                  |
| 干紫菜        |                              | 呈方、圆形片状或其它不规则状，干燥，均匀，无霉变。   |
| 杂质         |                              | 虾米                          |
|            | 干贝                           | 无杂质、无污染、无虫害、无霉变             |
|            | 虾片                           | 无肉眼可见外来杂质                   |
|            | 海蛎干、蛭干、花蛤干                   | 无肉眼可见外来杂质                   |
|            | 墨鱼干                          | 无肉眼可见外来杂质                   |
|            | 鱿鱼干                          | 无肉眼可见外来杂质                   |
|            | 生鱼干                          | 无肉眼可见外来杂质                   |
|            | 干裙带菜叶                        | 无肉眼可见外来杂质                   |
|            | 干淡菜                          | 无肉眼可见外来杂质                   |
| 干紫菜        | 无正常视力可见外来机械杂质但允许有少量的硅藻、绿藻等杂藻 |                             |

### 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   | 10  | 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, %<br>≤  | -    | 5.0 | -   | -   | -          | -    | -   | -   | -          | -      | -   | -   | SC/T 3205    |
| 泥沙杂质, %  | -    | -   | -   | -   | -          | -    | -   | -   | -          | ≤4     | -   | -   | SC/T 3202    |
| 线膨胀度, %<br>≥   | -    | -   | -   | 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   |
| <sup>a</sup> 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。  |      |     |     |     |            |      |     |     |            |        |     |     |              |
| <sup>a</sup> 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 |      |     |     |     |            |      |     |     |            |        |     |     |              |

## 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 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

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（适用于虾米、虾皮、干贝、墨鱼干、鱿鱼干、生鱼干、干裙带菜叶、干淡菜）、完整率（适用于虾米、干贝）、水产夹杂物（适用于虾皮）、泥沙杂质{适用于干海带（丝）}、线膨胀度（适用于虾片）、碎片率（适用于虾片）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

水产干制品是以干的虾米、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）、干菠菜、干紫菜中的一种为原料，经原料验收、干燥或不干燥、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

H N

Q B