



410110S-2026



浙川县渠首源水产品经营有限责任公司企业标准

Q/XQSY 0001S-2026

# 风干水产制品

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

浙川县渠首源水产品经营有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由浙川县渠首源水产品经营有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷宁宁、冯一嫔。

H N

Q B

# 风干水产制品

## 1 范围

本标准规定了风干水产制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以可食用鲜(冻)水产【鳕鱼、翘嘴白鱼、带鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼(梭边鱼)、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、鳙鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳊鱼、石斑鱼、黄花鱼中的一种】为主要原料,经解冻或不解冻、预处理、清洗、分切或不分切,添加食用盐、味精、鸡精调味料、海鲜粉调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、高良姜、辣椒、桂皮、肉桂、孜然(枯茗)、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、姜、甘草、草果、姜黄、丁香、山奈、砂仁、芫荽、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】中的一种或几种,添加或不添加植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种)、复配水分保持剂(磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙中的几种)中的一种或几种,经腌制、风干、整形、包装等工艺加工而成的非即食风干水产制品。

根据所用原辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 可食用鲜(冻)水产应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然
滋味、气味	具有产品正常滋味、气味,无异味,无酸败味	光下观察色泽和状态,嗅其气味,按

状态	具有产品正常的形态和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变，无虫蛀	食用方法熟制后，用温开水漱口，品其滋味
----	-------------------------------------	---------------------

### 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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0（仅适用于食用盐的产品）	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.6	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
<sup>a</sup> 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
<sup>b</sup> 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
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
磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256
<sup>c</sup> 多氯联苯，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190

注1：a可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞；  
b可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷；  
c多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计；

注2：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以可食用鲜(冻)水产【鳕鱼、翘嘴白鱼、带鱼、黑鱼、巴沙鱼、鲶鱼（梭边鱼）、鲤鱼、草鱼、鲢鱼、银鱼、刁子鱼、剥皮鱼、胖头鱼、鳙鱼、泥鳅、鲈鱼、黄骨鱼、秋刀鱼、鲳鱼、鳊鱼、石斑鱼、黄花鱼中的一种】为主要原料，经解冻或不解冻、预处理、清洗、分切或不分切，添加食用盐、味精、鸡精调味料、海鲜粉调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、高良姜、辣椒、桂皮、肉桂、孜然（枯茗）、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、姜、甘草、草果、姜黄、丁香、山奈、砂仁、芫荽、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、复配水分保持剂（磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙中的几种）中的一种或几种，经腌制、风干、整形、包装等工艺加工而成的非即食风干水产制品。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

浙川县渠首源水产品经营有限责任公司

QB