



410891S-2026



洛阳宝堂食品有限公司企业标准

Q/LBT 0002S-2026

动物性水产干制品

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

洛阳宝堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳宝堂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘保堂。

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。

本标准适用于以可食用生制干制水产品【虾米（海米）、虾皮、对虾干、干贝（瑶柱）、贻贝干（淡菜）、鲍鱼干、海蛎干、蛤干、蛭干、海螺干、牡蛎干、海参干（刺参干）、生鱼干、大黄鱼干（黄鱼鲞）、鳗鱼干、银鱼干、海蜒干、青鱼干、马面鱼干、鱿鱼干（淡、咸）、墨鱼干（淡、咸）、章鱼干、沙虫干中的一种或几种】为原料，经拼配或不拼配、包装或分装而制成的非即食动物性水产干制品。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 虾米（海米）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 对虾干应符合 SC/T 3220 和 GB 10136 的规定。

2.1.4 海蛎干、蛭干、花蛤干应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 鲍鱼干、海蛎干、蛤干、蛭干、海螺干、生鱼干、大黄鱼干（黄鱼鲞）、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、

青鱼干、马面鱼干、章鱼干、沙虫干应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6 鱿鱼干、墨鱼干应符合 SC/T 3208 和 GB 10136 的规定。

2.1.7 海参干应符合 GB 31602 的规定。

2.1.8 贻贝干（淡菜）应符合 SC/T 3209 和 GB 19643 的规定。

2.1.9 干贝（瑶柱）应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。

2.1.10 牡蛎干应符合 GB/T 26940 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
性状	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和性状,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味、滋味,无异味	
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
水分, g/100g	≤15【贻贝干(淡菜)】	GB 5009.3
	≤25(对虾干、虾皮)	
	<30(牡蛎干)	
	≤35【虾米(海米)】	
	≤30【鱿鱼干(咸)、墨鱼干(咸)】	
	≤20【虾米(海米)、干鲍鱼、干贝(瑶柱)、鱿鱼干(淡)、墨鱼干(淡)、海蛎干、蛤干、蛭干、海螺干】	
	≤15【海参干(刺参干)】【样品根据 GB 31602 中 A.2 处理】	
盐分(以 NaCl), g/100g ≤	3.3【鱿鱼干(淡)、墨鱼干(淡)】	GB 5009.44
	5【虾皮】	
	6【牡蛎干、贻贝干(淡菜)】	
	8(对虾干)	
	8.2【虾米(海米)、干贝(瑶柱)】	
	19.8【鱿鱼干(咸)、墨鱼干(咸)】	
	40(干海参)【样品根据 GB 31602 中 A.2 处理】	
含砂量, g/100g ≤	3(干海参)	GB 31602
蛋白质, g/100g ≥	40(干海参)	GB 31602
水溶性总糖, g/100g ≤	3(干海参)	GB 31602
复水后干重率, % ≥	40(干海参)	GB 31602
无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.1【生鱼干、大黄鱼干(黄鱼鲞)、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、马面鱼干】	GB 5009.11
	0.5(其他)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4【生鱼干、大黄鱼干(黄鱼鲞)、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、马面鱼干】	GB 5009.12
	0.8(其他)	
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1【生鱼干、大黄鱼干(黄鱼鲞)、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、马面鱼干】	GB 5009.15

甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
^a 多氯联苯, μg/kg	≤	20	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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 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 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 其他要求

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。。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、盐分。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生制干制水产品【虾米（海米）、虾皮、对虾干、干贝（瑶柱）、贻贝干（淡菜）、鲍鱼干、海蛎干、蛤干、蛭干、海螺干、牡蛎干、海参干（刺参干）、生鱼干、大黄鱼干（黄鱼鲞）、鳗鱼干、银鱼干、海蜒干、青鱼干、马面鱼干、鱿鱼干（淡、咸）、墨鱼干（淡、咸）、章鱼干、沙虫干中的一种或几种】为原料，经拼配或不拼配、包装或分装而制成的非即食动物性水产干制品。

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。

洛阳宝堂食品有限公司