

ICS 67.120.30
X20

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0073—2023

供厦食品 动物性水产干制品

Food for Xiamen-Dried animal aquatic product

2023 - 07 - 03 发布

2023 - 07 - 03 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品质量监督检验院、厦门绿帝食品有限公司、厦门元初食品股份有限公司和厦门沃丰食品有限公司。

本文件主要起草人：张倩、林伟琦、方荣谦、王水亮、王一鸣、柯东成、刘学钊。

供厦食品 动物性水产干制品

1 范围

本文件规定了供厦食品 动物性水产干制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、标签标识、包装、贮存和运输。

本文件适用于预包装非即食动物性水产干制品。

本文件不适用于藻类干制品和即食动物性水产干制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 3097 海水水质标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品过氧化值的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 19857 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定

GB 23200.91 食品安全国家标准 动物源性食品中9种有机磷农药残留量的测定 气相色谱法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29705 食品安全国家标准 水产品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯多残留的测定 气相色谱法
GB 31602 食品安全国家标准 干海参
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31656.13 食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定液相色谱-串联质谱法
GB 31658.2 食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定液相色谱-串联质谱法
NY/T 1712 绿色食品 干制水产品
SC/T 3204 虾米
SC/T 3206 干海参（刺参）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

动物性水产干制品

以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经蒸煮（或不蒸煮）、干燥而制成的非即食水产干制品。

[来源：GB 10136，有修改]

3.2

水产夹杂物

与水产品同环境生存的非本产品的其他水产品，如虾皮中的螃蟹、杂虾、小鱼等。

[来源：SC/T 3204，有修改]

4 分类

依据原料不同产品分为：干制贝类（海蛎干、花蛤干、蛭干、干贝、鲍鱼干等）；干制头足类（鱿鱼干、墨鱼干等）；干制甲壳类（虾仁干、虾皮等）；干制鱼类（金线鱼干、丁香鱼干等）；其他类干制品（干海参等）。

[分类参考NY/T 1712，有修改]

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜、冻动物性水产品

应符合GB 2733的规定。

5.1.2 加工用水

加工用水应为生活饮用水或清洁海水，生活饮用水应符合GB 5749的要求，清洁海水应符合GB 3097中第二类水质的规定。

5.1.3 其他原辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官要求及检验方法

应符合表1的规定。

表1 感官要求及检验方法

项 目	指标要求	检验方法
色 泽	具有该产品固有色泽	取适量样品打开包装，置洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光下肉眼观察色泽、组织形态和杂质，嗅闻气味并品尝滋味。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	组织干燥，肉质紧实，具有该产品正常的形态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，无霉变、虫蛀	

5.3 理化指标及检验方法

应符合表2的规定。

表2 理化指标及检验方法

项 目	指标要求	检验方法
水分 / %		GB 5009.3
干制鱼类	≤26	
干制甲壳类	≤28	
干制贝类	≤20	
干制头足类	≤28	
干海参	≤15	
氯化物（以 Cl ⁻ 计） / %		GB 5009.44
干制鱼类	≤8	
干制甲壳类	≤3.6	
干制贝类	≤6	
干制头足类	≤12	
干海参	≤20	
蛋白质 / %		GB 31602
干海参	≥55	
复水后干重率 / %		GB 31602
干海参	≥60	

表 2 (续)

项 目	指标要求	检验方法
水溶性还原糖 / % 干海参	≤1.0	SC/T 3206
含砂量 / % 干海参	≤1.5	GB 31602
完整率 / % 干制甲壳类 干制贝类	≥98 ≥90	附录 A
水产夹杂物 / (g/100g)	≤0.2	附录 A
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.6	GB 5009.227

5.4 安全要求及检验方法

5.4.1 污染物限量及检验方法

应符合 GB 2762 的规定，同时应符合表 3 的规定。污染物限量应以相应新鲜水产品的污染物限量结合其脱水率折算（N-二甲基亚硝胺除外），检验取样部位按照 GB 2762 执行。

表 3 污染物限量要求及检验方法

物质名称	限量要求	检验方法	备注
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) 干制贝类 干制甲壳类 干制鱼类、干制头足类、其他类干制品	≤1.0 ≤0.5 ≤0.3	GB 5009.12 或 GB 5009.268	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) 干制鱼类 干制甲壳类 干制贝类、干制头足类 其他类干制品	≤0.05 ≤0.5 ≤1.0 ≤0.3	GB 5009.15 或 GB 5009.268	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
无机砷 ^a (以 As 计) / (mg/kg) 干制鱼类 干制甲壳类、干制贝类、干制头足类、其他类干制品	≤0.08 ≤0.4	GB 5009.11 或 GB 5009.268	严于 GB 2762 限量要求
甲基汞 ^b (以 Hg 计) / (mg/kg) 干制鱼类	≤0.5	GB 5009.17 或 GB 5009.268	参考香港地区《2018 年食物掺杂 (金属杂质含量) (修订) 规例》
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) 干制甲壳类、干制贝类、干制头足类、其他类干制品	≤0.5	GB 5009.17 或 GB 5009.268	参考香港地区《2018 年食物掺杂 (金属杂质含量) (修订) 规例》

表 3 (续)

物质名称	限量要求	检验方法	备注
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤1.0	GB 5009.123 或 GB 5009.268	参考香港地区《2018 年食物掺杂 (金属杂质含量) (修订) 规例》
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤3.0	GB 5009.26	严于 GB 2762 限量要求
多氯联苯 ^c / (μg/kg)	≤20	GB 5009.190	采用 GB 2762 限量要求
<p>a 可先测定其总砷, 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。</p> <p>b 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。</p> <p>c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p>			

5.4.2 农兽药残留限量及检验方法

应符合 GB 2763、GB 31650 和国家有关公告的规定, 同时符合表 4 的规定。

表 4 农兽药残留限量要求及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法 ^a	备注
拟除虫菊酯类 ^b / (mg/kg) 干制鱼类	Pyrethrins	≤3	GB 29705	参考台湾地区《动物产品中农药残留容许量标准》
甲基嘧啶磷 / (mg/kg) 干制鱼类	Pirimiphos methyl	≤8	/	参考台湾地区《动物产品中农药残留容许量标准》
敌敌畏 / (mg/kg)	Dichlorphos	不得检出	GB/T 5009.20 或 GB 23200.91	参考《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单 (1—6 批次)》
孔雀石绿 / (μg/kg)	Malachite Green	不得检出	GB/T 19857	采用《中华人民共和国农业农村部公告 第 250 号》
硝基呋喃类代谢物 ^c (干制甲壳类不检测 SEM) / (μg/kg)	Nitrofurans	不得检出	GB 31656.13 或 农业部 783 号公告-1-2006	采用《中华人民共和国农业农村部公告 第 250 号》
氯霉素 / (μg/kg)	Chloramphenicol	不得检出	GB 31658.2 或 GB/T 20756 或 GB/T 22338	采用《中华人民共和国农业农村部公告 第 250 号》
<p>a 未规定检测方法的物质, 如有部门公告, 以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程, 且其检出限和定量限能满足限量值要求时, 在检测时可采用。</p> <p>b 至少包含氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯, 以总和计。</p> <p>c 硝基呋喃类代谢物包括 3-氨基-2-噁唑烷酮(3-amino-2-oxazolidinone, AOZ)、5-吗啉甲基-3-氨基-2-噁唑烷酮(5-morpholinomethyl-3-amino-2-oxazolidinone, AMOZ)、1-氨基-2-内酰脲 (1-aminohydantoin, AHD)和氨基脲 (semicarbazide, SEM)。</p>				

5.4.3 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 的规定。

6 标签标识、包装、贮存和运输

6.1 标签标识

产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 等对应食品安全国家标准的要求和相关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

6.3 贮存

贮存场所应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无鼠害、无阳光直射的要求，严禁与有毒，有异味（气）、潮湿、易生虫、易污染的物品混放。

6.4 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输，运输过程中应注意防止雨淋、潮湿和污染，不得与有毒、有害物质混运。

附录 A 完整率和水产夹杂物检验方法

A.1 完整率

称取约 200g（称准至 0.1g）样品于白糖瓷盘中，用角匙拣出明显残缺（不足完整粒三分之二）的破碎粒后，将完整粒称重（称准至 0.1g）。完整率按式（1）计算。

$$A(\%)=(m_2/m_1)\times 100\% \cdots \cdots (1)$$

式中：

- A——完整率，%；
 m_1 ——称取样品量，g；
 m_2 ——完整粒质量，g。

A.2 水产夹杂物

随机称取 200g（精确至 0.1g）试样于白糖瓷盘中，拣出混于非本产品的小鱼、小蟹、杂虾等水产动物称重（精确至 0.1g）。水产夹杂物的含量按式（2）计算。

$$X(\text{g}/100\text{g})=m_3/m_0\times 100 \cdots \cdots (2)$$

式中：

- X——水产夹杂物的含量，g/100g；
 m_0 ——称取样品量，g；
 m_3 ——水产夹杂物的质量，g。

参考文献

- [1] 台湾地区《台湾食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [2] 台湾地区《动物产品中农药残留容许量标准》
 - [3] 中华人民共和国农业农村部公告 第250号 《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》
 - [4] 农业部783号公告-1-2006 《水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》
 - [5] 香港地区《2018年食物掺杂（金属杂质含量）（修订）规例》
 - [6] 《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（1—6批次）》
-