



4 10749S-2026



河南新创循味农业发展有限公司企业标准

Q/HXN 0010S-2026

动物性水产干制品（分装）

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

河南新创循味农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南新创循味农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨雨菲、孙卫星。

H N

Q B

动物性水产干制品（分装）

1 范围

本标准规定了动物性水产干制品（分装）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、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，经分装、包装而制成的非即食动物性水产干制品（分装）。

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，无霉变	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味和滋味，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		<p>≤15【贻贝干（淡菜）】</p> <p>≤25（对虾干、虾皮）</p> <p><30（牡蛎干）</p> <p>≤35【虾米（海米）】</p> <p>≤30【鱿鱼干（咸）、墨鱼干（咸）】</p> <p>≤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】</p> <p>≤15【海参干（刺参干）】</p>	<p>GB 5009.3</p> <p>（海参前处理按 GB 31602 附录 A.2）</p>
盐分(以NaCl), g/100g	≤	<p>3.3【鱿鱼干（淡）、墨鱼干（淡）】</p> <p>5【虾皮】</p> <p>6【牡蛎干、贻贝干（淡菜）】</p> <p>8（对虾干）</p> <p>8.2【虾米（海米）、干贝（瑶柱）】</p> <p>19.8【鱿鱼干（咸）、墨鱼干（咸）】</p> <p>40（干海参）</p>	<p>GB 5009.44（海参前处理按 GB 31602 附录 A.2）</p>
含砂量, g/100g	≤	3（干海参）	GB 31602
蛋白质, g/100g	≥	40（干海参）	GB 5009.5（海参前处理参照 GB 31602 附录 A.2）
水溶性总糖, g/100g	≤	3（干海参）	GB/T 15672（海参前处理参照 GB 31602 附录 A.3.4.4）
复水后干重率, %	≥	40（干海参）	GB 31602
无机砷（以As计）, mg/kg	≤	<p>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】</p> <p>0.5（其他）</p>	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	<p>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】</p> <p>0.8（其他）</p>	GB 5009.12
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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.190
六六六, mg/kg	\leq	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.5	GB/T 5009.19
过氧化值(以脂肪计), $\text{g}/100\text{g}$	\leq	0.6	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	4.0	GB 5009.26
铬(以Cr计), mg/kg	\leq	2.0	GB 5009.123

注:带*项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

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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、盐分。型式检验按国家有关规定执行。

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、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，经分装、包装而制成的非即食动物性水产干制品（分装）。本标准根据《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》制定本企业标准，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。

河南新创循味农业发展有限公司

H N
Q B