



410798S-2026



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0016S-2026

动物性水产干制品

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

郑州市恋味实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵根修、赵姣鹏、王广华。

本标准自发布实施之日起替代Q/ZLS 0016S-2023（备案号：413189S-2023）

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。

本标准适用于以动物性水产干制品（虾皮、虾米、虾仁、海蜇干、鱿鱼干、鲍鱼干、干贝中的一种）为原料，经挑选或不挑选、搭配或不搭配自制调味粉包【以食用盐、白砂糖、味精为原料，添加香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、小茴香、八角、姜、蒜、桂皮、甘草、黑胡椒、白胡椒、丁香、荜拔、高良姜、砂仁、月桂叶、豆蔻、山奈、草果、肉豆蔻中的一种或几种）、白芷、橘皮、山楂、芝麻、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装制成粉包】、包装或分装加工而成的非即食动物性水产干制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 动物性水产干产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 白芷、橘皮、山楂应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的規定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	
状态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

指标	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20 (鱿鱼干、鲍鱼干、干贝) 25 (其他)	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.6	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.8 (海蜇制品) 0.9 (其他)	GB 5009.12
无机砷 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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
多氯联苯 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定; b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定; c 多氯联苯以PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计。 产品搭配料包时, 铅、无机砷指标应混合检验。		

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 其它要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定; 药食同源物质和新食品原料的使用应符合国家相关规定。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以动物性水产干制品（虾皮、虾米、虾仁、海蜇干、鱿鱼干、鲍鱼干、干贝中的一种）为原料，经挑选或不挑选、搭配或不搭配自制调味粉包【以食用盐、白砂糖、味精为原料，添加香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、小茴香、八角、姜、蒜、桂皮、甘草、黑胡椒、白胡椒、丁香、荜拔、高良姜、砂仁、月桂叶、豆蔻、山奈、草果、肉豆蔻中的一种或几种）、白芷、橘皮、山楂、芝麻、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装制成粉包】、包装或分装加工而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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市恋味实业有限公司