中华人民共和国国家标准

GB 10136—2015

食品安全国家标准
动物性水产制品

2015-11-13 发布　　2016-11-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会　发布

前　言

本标准代替 GB 10132—2005《鱼糜制品卫生标准》、GB 10136—2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》、GB 10138—2005《盐渍鱼卫生标准》和 GB 10144—2005《动物性水产干制品卫生标准》。

本标准与上述标准相比，主要变化如下：

——标准名称修改为“食品安全国家标准　动物性水产制品”；

——修改了范围；

——增加了术语和定义；

——修改了理化指标；

——增加了农药残留限量和兽药残留限量；

——修改了微生物指标；

——修改了寄生虫囊蚴指标；

——修改了附录。

食品安全国家标准
动物性水产制品

1 范围

本标准适用于动物性水产制品。

2 术语和定义

2.1 动物性水产制品

以鲜、冻动物性水产品为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的水产制品，包括即食动物性水产制品、预制动物性水产制品以及其他动物性水产制品，不包括动物性水产罐头制品。

2.2 即食动物性水产制品

可直接食用，无需进一步热处理的动物性水产制品，包括即食生制动物性水产制品和熟制动物性水产制品。

2.2.1 即食生制动物性水产制品

以鲜、冻动物性水产品为原料，食用前经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的水产制品，包括腌制生食动物性水产品和即食生食动物性水产品。

2.2.1.1 腌制生食动物性水产品

以活的泥螺、贝类、淡水蟹和新鲜或冷冻海蟹、鱼籽等动物性水产品为原料，采用盐渍或糟、醉加工制成的可直接食用的腌制品。

2.2.1.2 即食生食动物性水产品

以鲜、活、冷藏、冷冻的鱼类、甲壳类、贝类、头足类等动物性水产品为原料，经洁净加工而未经腌制或熟制的可直接食用的水产品。

2.2.2 熟制动物性水产制品

以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经烹调、油炸、熏烤、干制等工艺熟制而成的可直接食用的水产制品。

2.3 预制动物性水产制品

以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经腌制、干制、调制、上浆挂糊等工艺加工制成的不可直接食用的产品，包括盐渍水产制品、预制水产干制品、鱼糜制品、冷冻挂浆制品、面包屑或面糊包裹鱼块和鱼片等半成品，不包括经清洗（切制或去壳）后冷冻制成的原料水产品。

2.3.1 盐渍鱼

以鲜、冻鱼为原料，经盐腌加工，制成的不可直接食用的盐渍水产制品。

2.3.2 预制水产干制品

以鲜、冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料，经干燥工艺而制成的不可直接食用的水产干制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 原料应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	

3.3 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
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)			GB 5009.227
盐渍鱼(鳓鱼、鲅鱼、鲑鱼)	≤	4.0	
盐渍鱼(不含鳓鱼、鲅鱼、鲑鱼)	≤	2.5	
预制水产干制品	≤	0.6	
组胺/(mg/100 g)			GB/T 5009.208
盐渍鱼(高组胺鱼类[a])	≤	40	
盐渍鱼(不含高组胺鱼类)	≤	20	
挥发性盐基氮/(mg/100 g)			GB 5009.228
腌制生食动物性水产品	≤	25	
预制动物性水产制品(不含干制品和盐渍制品)	≤	30	

[a] 高组胺鱼类：指鲐鱼、鲹鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲣鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5 农药残留限量和兽药残留限量

3.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.5.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

3.6 微生物限量

3.6.1 熟制动物性水产制品和即食生制动物性水产制品的致病菌限量应分别符合 GB 29921 中熟制水产品和即食生制水产品的规定。

3.6.2 即食生制动物性水产制品的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案[a] 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
[a] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.7 寄生虫指标

即食生制动物性水产制品应符合表 4 的规定。

表 4 寄生虫指标

项 目	指 标	检验方法
吸虫囊蚴	不得检出	见附录 A
线虫幼虫	不得检出	
绦虫裂头蚴	不得检出	

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 其他

4.1 标识

产品标识应符合 GB 7718 的规定，并注明食用方法。

4.2 贮存

应按产品规定的温度贮存。冷冻水产制品应保存在－18 ℃以下。

附 录 A
即食生制动物性水产制品中吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴的检验方法

A.1 肉眼检查

异尖线虫幼虫、阔节裂头绦虫裂头蚴等体积较大的虫种，可撕开肌肉、内脏后肉眼直接检查，必要时通过显微镜检查鉴定。

A.2 显微镜检查

A.2.1 试剂

人工消化液：取胃蛋白酶 5 g，溶解于 900 mL 蒸馏水中，加浓盐酸 7 mL，再加水至 1 000 mL，充分混匀，放置 15 min 后备用。

A.2.2 仪器设备

A.2.2.1 显微镜（倍数：10×10）。

A.2.2.2 水浴箱或恒温箱（37 ℃）。

A.2.2.3 组织捣碎机。

A.2.3 试样的制备

取适量肌肉用组织捣碎机打浆（低速，检材粉碎即止），置锥形烧瓶中以 1∶10 比例加入人工消化液，充分搅拌。于 37 ℃水浴箱或恒温箱中放置 4 h～5 h 使肌肉充分消化，吸去上清液，再加适量蒸馏水，搅拌后沉淀 20 min～30 min，再吸去上清液，反复清洗几次，直至上清液透明为止，沉淀备用。

A.2.4 检验

取 A.2.3 经处理的沉淀物，在显微镜下边用蒸馏水稀释边观察寄生虫。

A.3 结果报告

肉眼及镜检发现寄生虫，报告为寄生虫检出，并注明寄生虫种类；肉眼及镜检未发现寄生虫，报告为寄生虫未检出。