

DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB 33/ 3001—2014

食品安全地方标准 即食动物性水产品

2014 - 09 -01 发布

2014-12 -01 实施

浙江省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

即食动物性水产品

1 范围

本标准适用于以鱼类、甲壳类或头足类水产品为主要原料制成的预包装即食动物性水产品。不适用于该类产品的罐头制品以及即食生制动物性水产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- SC/T 3012-2002 水产品加工术语

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

即食动物性水产品

以鱼类、甲壳类或头足类水产品为主要原料,经相应工艺调制、加热成熟的可直接食用的水产制品。包括即食动物性水产干制品和其他即食动物性水产品。

3.1.1

即食动物性水产干制品

调制过程中具有干燥工艺且产品水分含量在30%以下的即食动物性水产品。

3.2

调制

采用切制、成型、调味、渗透、干燥、熏烤、醉制、油炸、冷却等方法制作加工食品的过程。

3.3

多脂鱼

鱼体内各部分肌肉混合后脂肪含量为8%以上的鱼类。

[SC/T 3012-2002 水产品加工术语, 定义3.13]

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鱼类、甲壳类、头足类水产品应符合 GB 2733 和相应的食品安全标准及相关规定。
- 4.1.2 食品添加剂应符合相应的食品安全标准及相关规定。
- 4.1.3 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料应符合相应的食品安全标准及相关规定。

4.2 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	具有相应产品应有的色泽, 色泽均匀	将试样平摊于白瓷盘内, 在自然光线充足、无异味的环境中, 目测观察色泽、组织状态和杂质, 鼻嗅闻气味, 温开水漱口后品尝滋味
组织状态	组织软硬适度, 无腐败、霉变、虫蛀	
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味, 无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

4.3 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 ^a / (g/100g) ≤	30.0	GB 5009.3
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	130	GB/T 5009.37 (前处理按 GB/T 5009.56 执行)
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.60	
^a 仅适用于即食动物性水产干制品。		
^b 仅适用于即食动物性水产干制品、多脂鱼类制品和油炸工艺制品。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 微生物限量

应符合GB 29921和表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数/ (CFU/g) ≤	30 000	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g) ≤	0.3	GB 4789.3 MPN 计数法

4.6 兽药和农药残留限量

4.6.1 兽药残留限量应符合相关规定。

4.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 标签、包装、运输及贮存

5.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，如产品为即食动物性水产干制品或采用熏烤、油炸工艺，应在标签上注明干制品、熏烤、油炸字样。

5.2 包装、运输、贮存

5.2.1 包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。

5.2.2 运输工具应清洁、干燥、无污染或按产品贮存温度要求采用专用冷藏车，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混装运输。

5.2.3 产品应贮存在阴凉、干燥、清洁、有防尘防蝇防鼠设施的库房或冷藏设施内，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混贮，贮存温度根据产品特性而定。