



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

本標準代替 GB 10132—2005《魚糜製品衛生標準》、GB 10136—2005《醃制生食動物性水產品衛生標準》、GB 10138—2005《鹽漬魚衛生標準》和 GB 10144—2005《動物性水產乾製品衛生標準》。

本標準與上述標準相比，主要變化如下：

——標準名稱修改為“食品安全國家標準 動物性水產製品”；

——修改了範圍；

——增加了術語和定義；

——修改了理化指標；

——增加了農藥殘留限量和獸藥殘留限量；

——修改了微生物指標；

——修改了寄生蟲囊蚴指標；

——修改了附錄。

食品安全國家標準

動物性水產製品

1 範圍

本標準適用於動物性水產製品。

2 術語和定義

2.1 動物性水產製品

以鮮、凍動物性水產品為主要原料，添加或不添加輔料，經相應工藝加工製成的水產製品，包括即食動物性水產製品、預製動物性水產製品以及其他動物性水產製品，不包括動物性水產罐頭製品。

2.2 即食動物性水產製品

可直接食用，無需進一步熱處理的動物性水產製品，包括即食生制動物性水產製品和熟制動物性水產製品。

2.2.1 即食生制動物性水產製品

以鮮、凍動物性水產品為原料，食用前經潔淨加工而不經加熱熟制即可直接食用的水產製品，包括醃制生食動物性水產品和即食生食動物性水產品。

2.2.1.1 醃制生食動物性水產品

以活的泥螺、貝類、淡水蟹和新鮮或冷凍海蟹、魚籽等動物性水產品為原料，採用鹽漬或糟、醉加工製成的可直接食用的醃製品。

2.2.1.2 即食生食動物性水產品

以鮮、活、冷藏、冷凍的魚類、甲殼類、貝類、頭足類等動物性水產品為原料，經潔淨加工而未經醃制或熟制的可直接食用的水產品。

2.2.2 熟制動物性水產製品

以鮮、凍動物性水產品為原料，添加或不添加輔料，經烹調、油炸、熏烤、乾制等工藝熟制而成的可直接食用的水產製品。

2.3 預製動物性水產製品

以鮮、凍動物性水產品為原料，添加或不添加輔料，經醃制、乾制、調製、上漿掛糊等工藝加工製成的不可直接食用的產品，包括鹽漬水產製品、預

製水產乾製品、魚糜製品、冷凍掛漿製品、麵包屑或麵糊包裹魚塊和魚片等半成品，不包括經清洗（切制或去殼）後冷凍製成的原料水產品。

2.3.1 鹽漬魚

以鮮、凍魚為原料，經鹽醃加工，製成的不可直接食用的鹽漬水產製品。

2.3.2 預製水產乾製品

以鮮、凍動物性水產品為原料，添加或不添加輔料，經乾燥工藝而製成的不可直接食用的水產乾製品。

3 技術要求

3.1 原料要求

3.1.1 原料應符合 GB 2733 的規定。

3.1.2 輔料應符合相應的食品標準和有關規定。

3.2 感官要求

感官要求應符合表 1 的規定。

表 1 感官要求

項目	要求	檢驗方法
色澤	具有該產品應有的色澤	取適量樣品置於白色瓷盤上，在自然光下觀察色澤和狀態。嗅其氣味，用溫開水漱口，品其滋味
滋味、氣味	具有該產品正常滋味、氣味，無異物、無酸敗味	
狀態	具有該產品正常的形狀和組織狀態，無正常視力可見的外來雜質，無黴變、無蟲蛀	

3.3 理化指標

理化指標應符合表 2 的規定。

表 2 理化指標		
項目	指標	檢驗方法
過氧化值 (以脂肪計) / (g/100g)		GB 5009.227
鹽漬魚 (鱒魚、鮫魚、鮭魚) ≤	4.0	
鹽漬魚 (不含鱒魚、鮫魚、鮭魚) ≤	2.5	
預製水產乾製品	0.6	
組胺 / (mg/100g)		GB/T 5009.208
鹽漬魚 (高組胺魚類 ^a) ≤	40	
鹽漬魚 (不含高組胺魚類) ≤	20	

揮發性鹽基氮/ (mg/100g)		
醃制生食動物性水產品≤	25	GB 5009.228
預製動物性水產製品(不含乾製品和鹽漬製品) ≤	30	
^a 高組胺魚類：指鮫魚、鰻魚、竹莢魚、鯖魚、鰹魚、金槍魚、秋刀魚、馬鮫魚、青占魚、沙丁魚等青皮紅肉海水魚。		

3.4 污染物限量

污染物限量應符合 GB 2762 的規定。

3.5 農藥殘留限量和獸藥殘留限量

3.5.1 農藥殘留限量應符合 GB 2763 的規定。

3.5.2 獸藥殘留量應符合國家有關規定和公告。

3.6 微生物限量

3.6.1 熟制動物性水產製品和即食生制動物性水產製品的致病菌限量應分別符合 GB 29921 中熟制水產品和即食生制水產品的規定。

3.6.2 即食生制動物性水產製品的微生物限量還應符合表 3 的規定。

表 3 微生物限量

項目	採樣方案 ^a 及限量				檢驗方法
	n	c	m	M	
菌落總數/ (CFU/g)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大腸菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板 計數法

^a 樣品的採樣及處理按 GB 4789.1 執行。

3.7 寄生蟲指標

即食生制動物性水產製品應符合表 4 的規定。

表 4 寄生蟲指標		
項目	指標	檢驗方法
吸蟲囊蚴	不得檢出	見附錄 A
線蟲幼蟲	不得檢出	
條蟲裂頭蚴	不得檢出	

3.8 食品添加劑

食品添加劑的使用應符合 GB 2760 的規定。

4 其他

4.1 標識

產品標識應符合 GB 7718 的規定，並注明食用方法。

4.2 貯存

應按產品規定的溫度貯存。冷凍水產製品應保存在-18°C以下。

附錄 A

即食生制動物性水產製品中吸蟲囊蚴、線蟲幼蟲、條蟲裂頭蚴的檢驗方法

A.1 肉眼檢查

異尖線蟲幼蟲、闊節裂頭條蟲裂頭蚴等體積較大的蟲種，可撕開肌肉、內臟後肉眼直接檢查，必要時通過顯微鏡檢查鑒定。

A.2 顯微鏡檢查

A.2.1 試劑

人工消化液：取胃蛋白酶 5g，溶解於 900mL 蒸餾水中，加濃鹽酸 7mL，再加水至 1000mL，充分混勻，放置 15min 後備用。

A.2.2 儀器設備

A.2.2.1 顯微鏡（倍數：10x10）。

A.2.2.2 水浴箱或恒溫箱（37°C）。

A.2.2.3 組織搗碎機。

A.2.3 試樣的製備

取適量肌肉用組織搗碎機打漿(低速，檢材粉碎即止)，置錐形燒瓶中以 1 : 10 比例加入人工消化液，充分攪拌。于 37°C 水浴箱或恒溫箱中放置 4h~5h 使肌肉充分消化，吸去上清液，再加適量蒸餾水，攪拌後沉澱 20min~30min，再吸去上清液，反復清洗幾次，直至上清液透明為止，沉澱備用。

A.2.4 檢驗

取 A.2.3 經處理的沉澱物，在顯微鏡下邊用蒸餾水稀釋邊觀察寄生蟲。

A.3 結果報告

肉眼及鏡檢發現寄生蟲，報告為寄生蟲檢出，並注明寄生蟲種類；肉眼及鏡檢未發現寄生蟲，報告為寄生蟲未檢出。