

ICS 67.120.30  
X 20

# Q/NSSP

## 海南省食品安全企业标准

Q/NSSP 0001S—2020  
代替 Q/NSSP 0001S—2016

### 海产干制品

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 46 0101S-2020  
有效期: 2020年4月28日  
至 2023年4月27日

2020-04-20 发布

2020-04-30 实施

海南南沙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/NSSP 0001S—2016《海产干制品》。

本标准与Q/NSSP 0001S—2016相比，主要修改如下：

——根据GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求，修订食品安全指标。

本标准由海南南沙食品有限公司提出。

本标准由海南南沙食品有限公司起草。

本标准主要起草人：钟国琴、郑钟平。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/NSSP 0001S—2010、Q/NSSP 0001—2013、Q/NSSP 0001—2016。

# 海产干制品

## 1 范围

本标准规定了海产干制品的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）海鱼、虾、贝类、头足类、软体类等海产品为原料，经挑选、清洗或盐水煮熟、干燥、包装等生产工艺制成的非即食海产干制品的生产控制、检验和贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

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

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 海产食品中多氯联苯的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 产品分类

按品种不同分为：鱼翅、沙虫、鱼肚、虾类、墨鱼、海参、鱿鱼、干贝、响螺片、蚝干、瑶柱、白凡鱼、黑刺参、章鱼、鲍鱼、银鱼、鲛鱼、红鱼、麻鱼、鳗鱼、青公鱼、紫菜、海带等海干产品。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜或冰冻海产品：应新鲜、无腐败变质及异味，应符合 GB 2733 的要求。  
 4.1.2 干海产品：应符合 GB 10136 的要求。  
 4.1.3 食盐：应符合 GB/T 5461 要求。  
 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

##### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目		指 标	检验方法
色 泽	鱼翅	淡黄色	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味
	沙虫	灰白色	
	鱼肚	淡黄色	
	海鱼	具有该产品特有的色泽	
	其他类	具有该产品特有的色泽	
性 状	鱼翅	呈该产品经加工后特有的“羽翅”状	
	沙虫	条形，体态较完整，干扁，有条形相间花纹	
	鱼肚	圆形、中空，允许一端开口破裂或缺	
	海鱼	基本保持鱼体完整	
	其他类	基本保持产品实体完整	
气 味		具有该产品特有的气味，无异味	
杂 质		无正常视力可见的外来杂质	

##### 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, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 24.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.6(水产动物制品)	GB 5009.227
甲基汞量(以Hg计)		
肉食性鱼类及其制品, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.17
其他类水产动物制品, mg/kg	≤ 0.5	

无机砷(以 As 计)			
鱼类制品, mg/kg,	≤	0.1	GB 5009.11
其他类水产动物制品, mg/kg,	≤	0.5	
镉(以 Cd 计)			
鱼类制品, mg/kg,	≤	0.1	GB 5009.15
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0(水产动物制品)	GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸盐, ug/kg	≤	4.0(水产动物制品)	GB 5009.26
多氯联苯, mg/kg	≤	0.5(水产动物制品)	GB 5009.190
注1:多氯联苯指标,以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			
注2:污染物限量指标以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算,脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。			
注3:对于无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。			

#### 4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070中规定方法进行测定。

#### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881 的要求。

#### 6 检验规则

##### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

##### 6.2 抽样

每批产品按包装盒件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2kg,抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验,1/2用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

##### 6.3 出厂检验

6.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验,检验合格后,在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目:感官、净含量、水分、食盐等为每批必检项目,其他项目做不定期抽检。

##### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;

- d) 长期停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定, 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

内包装材料用塑料袋包装, 包装材料应符合GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁, 符合卫生要求, 无破损。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒, 防挤压。装卸时轻放轻卸, 不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内, 仓库周围应无异气污染, 仓库内应保持清洁卫生, 有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下, 产品保质期为12个月。