



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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
动 物 性 水 产 制 品
GB 10136—2015

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2016年6月第一版

*

书号: 155066·1-51610

版权专有 侵权必究

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、预制冷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 and 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 预制冷动物性水产制品

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。