



# 中华人民共和国国家标准

**GB 10144—2005**

代替 GB 10144—1988, GB 16324—1996  
GB 16328—1996

---

## 动物性水产干制品卫生标准

Hygienic standard for dried aquatic  
products of animal origin

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

**本标准全文强制。**

本标准代替并废止 GB 10144—1988《干明太鱼卫生标准》、GB 16324—1996《海水贝类干制品卫生标准》、GB 16328—1996《烤鱼片卫生标准》。

本标准与 GB 10144—1988、GB 16324—1996、GB 16328—1996 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式进行了修改；
- 将 GB 10144—1988、GB 16324—1996、GB 16328—1996 合并为本标准；
- 对 GB 10144—1988、GB 16324—1996、GB 16328—1996 的结构进行了修改，增加了原料、食品添加剂、生产加工以及包装、标识、运输和贮存的卫生要求；
- 适用范围修改为“以鲜冻动物性水产品为原料，添加或不添加辅料制成的干制品”；
- 增加了无机砷限量指标；
- 取消了氯化钠、水分指标，修订了过氧化值指标。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施，过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品，允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：辽宁省食品卫生监督检验所、江苏省疾病预防控制中心、杭州市卫生监督所、卫生部卫生监督中心、上海市卫生局卫生监督所、北京市疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：李江平、袁宝君、蔡延平、郑云雁、范葆荣、顾振华、丁秀英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 10144—1988；
- GB 16324—1996；
- GB 16328—1996。

# 动物性水产干制品卫生标准

## 1 范围

本标准规定了动物性水产干制品的卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、包装、标识、运输、贮存的卫生要求。

本标准适用于以鲜冻动物性水产品为原料、添加或不添加辅料制成的干制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

## 3 指标要求

### 3.1 原料要求

应符合相应的标准规定。

### 3.2 感官指标

无霉变、无虫蛀、无异味、无杂质。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 要求。

表 1 理化指标

项 目	指 标
无机砷/(mg/kg) 贝类及虾蟹类	≤ 1.0
铅(Pb)/(mg/kg) 鱼类	≤ 0.5
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 130
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.60

### 3.4 微生物指标

即食动物性水产干制品微生物指标应符合表 2 要求。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 30 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、副溶血性弧菌)	不得检出

#### 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5 生产加工过程

应符合 GB 14881 中的有关规定。

#### 6 包装

包装容器与材料应符合相应的标准和有关规定。

#### 7 标识

产品标识应符合 GB 7718 的规定。

#### 8 贮存及运输

##### 8.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。需冷藏的产品应在规定的温度下贮存、运输。

##### 8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。需冷藏运输的产品应在规定的温度下运输。

#### 9 检验方法

##### 9.1 感官指标

取适量试样,在自然光线条件下观察色泽、形状和体表状况,嗅其气味,供直接食用的水产干制品还应品其滋味。

##### 9.2 理化指标

9.2.1 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

9.2.2 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

9.2.3 酸价:按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

9.2.4 过氧化值:按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

##### 9.3 微生物指标

按 GB/T 4789.20 规定的方法检验。