

ICS 67.120.30
C 53



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

GB 10144—2005

动物性水产干制品卫生标准

Hygienic standard for dried aquatic
products of animal origin

中华人民共和国
国家标准
动物性水产干制品卫生标准
GB 10144—2005

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.bzcb.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 6 千字

2005年5月第一版 2005年5月第一次印刷

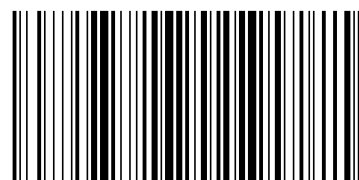
*

书号: 155066·1-22432 定价 8.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 10144—2005

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

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。

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。