

ICS 67.120.30
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 10136—2005
代替 GB 10136—1988

腌制生食动物性水产品卫生标准

Hygienic standard for salt and liquor-saturated
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
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准代替并废止 GB 10136—1988《蟹糊(蟹酱)卫生标准》。

本标准与 GB 10136—1988 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；
- 增加了原料、食品添加剂、生产加工过程以及包装、运输和贮存的卫生要求；
- 适用范围扩大；
- 标准名称改为“腌制生食动物性水产品卫生标准”；
- 增加了无机砷、甲基汞、挥发性盐基氮、多氯联苯、副溶血性弧菌、志贺氏菌、寄生虫指标；
- 将菌落总数由 $\leq 50\ 000$ cfu/g 修订为 $\leq 5\ 000$ cfu/g。

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。

本标准的附录 A 和附录 B 为规范性附录。

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:上海市卫生监督所、辽宁省卫生监督所、宁波市卫生防疫站、宁波慎业老板娘食品有限公司、嵊泗县卫生防疫站。

本标准主要起草人:陈敏、顾振华、王正、纪玲、胡志兴、龚岳平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 10136—1988。

腌制生食动物性水产品卫生标准

1 范围

本标准规定了腌制生食水产品的卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、标识、包装、贮存、运输的卫生要求。

本标准适用于以活的泥螺、河蟹、螃蟹、河虾、贝壳类和新鲜的海蟹为原料,采用食盐盐渍或白酒、黄酒浸泡加工制成的可直接食用的腌制水产品。

本标准也适用于以鲜梭子蟹为原料,经水洗净,去蟹壳、鳃条和蟹脚末端,加盐粉碎而制成的可直接食用的水产加工品。

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 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.26 食品中 N-亚硝胺类的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 海产食品中多氯联苯的测定
- 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、辅料要求

3.1.1 原料:应符合 GB 2733 的规定,其中泥螺、河蟹、螃蟹、河虾、贝类应鲜活。

3.1.2 辅料:应符合相应标准的规定。

3.2 感官指标

无异味,无杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的要求。

表 1 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100 g) 蟹块、蟹糊	≤ 25