

ICS 67.120.30

CCS X 20

# 团体标准

T/JYNX 004—2023

## “揭农尚品”农产品品牌 海产干制品质量安全基础要求

‘JIE NONG SHANG PIN’ regional public brand

-- Quality safety requirement of dried seafood products

(标准草案)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

揭阳市农业产业协会协会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1 —2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由揭阳市农业产业协会提出并归口。

本文件起草单位：揭阳市农业产业协会、广东省粤北食药资源利用与保护重点实验室、普宁市翼翼食品有限公司、广东省海源达水产养殖有限公司。

本文件主要起草人：陈彬、张益强、张霞、钟瑞敏、王锦红、单斌、詹伟杰、苏衍婷、黄文辉。

本文件为首次发布。

# “揭农尚品”农产品品牌 海产干制品质量安全基础要求

## 1 范围

本文件规定了“揭农尚品”农产品品牌海产干制品的术语和定义、要求、检验方法及包装、运输、贮存要求和管理要求。本文件适用于“揭农尚品”农产品品牌海产干制品的申报、评价和监督。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 3097 海水水质标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求
- SC/T 9001 人造冰
- SC/T 3035-2018 水产品包装、标识通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 揭农尚品 JIE NONG SHANG PIN

依托良好的生态环境和特色农产品资源条件，致力于打造优质、特色、安全、健康的生鲜或初加工和加工农产品的揭阳农产品品牌。

### 3.2 农产品品牌 regional public brand

在特定区域内的特色或优势产业，经过长期发展、沉淀和成长而形成或具有较高市场份额、良好声誉和影响力的产品或服务。

### 3.3 海产干制品 dried seafood products

动物性海水产品原料直接或经过盐渍、预煮、调味后在自然或人工条件下干燥脱水制成的产品。包括干贝、干虾米等。

## 4 基本要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 原料应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 加工过程中使用的辅料（包括食品添加剂等）必须符合国家有关规定要求，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

4.1.3 所用海水应符合 GB 3097 规定，加工用水应符合 GB 5749 要求，生产过程使用的冰块应符合 SC/T 9001 的要求。

### 4.2 技术要求

生产加工按照GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求进行。

### 4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。[来源：GB 10136-2015，3.2]

表1感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	表面干燥，具有各种干制海产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有各种干制海产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	
状态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀	

### 4.4 理化要求

理化指标应符合表2的规定。（参考NY/T 1712—2018 绿色食品干制水产品）

表 2 理化指标

项 目	指标（g/100g）	检验方法
水分 干制品（不包含冷冻条件下储存的干制品）	≤22	GB 5009. 3
氯化物 虾类 贝类	≤3.6	GB 5009. 44

### 4.5 安全要求

#### 4.5.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

#### 4.5.2 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及相关规定。

### 4.5.3 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650 及相关规定。

### 4.5.4 微生物限量

即食海产干制品微生物限量应符合表3的规定。[来源：GB 10136-2015，3.6.2]

致病菌限量应符合GB 29921中水产制品的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案，及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 5 包装及标识

应符合 SC/T 3035 的规定，并注明食用方法。

## 6 管理要求

### 6.1 产品召回管理

6.1.1 应根据国家有关规定建立产品召回制度。

6.1.2 当发现产品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应立即停止生产，并召回已上市销售的产品，记录告知经营者和消费者情况和召回情况。

6.1.3 对被召回的产品，视情况进行无害化处理或销毁；因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的产品，应采取便于向消费者明示的补救措施。

6.1.4 用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯，追溯应符合 GB/T 37029 的要求。

### 6.2 资质和品牌管理

对申请纳入“揭农尚品”农产品品牌管理的海产干制品，所涉及相应企业需提供的相关资质条件应符合《“揭农尚品”评价标准总纲》的要求。

## 7 质量承诺

7.1 在本文件要求的运输和贮存条件下，若产品保质期内出现产品质量安全问题，应立即开展产品追溯，实施下架、召回等应急措施，承担并落实相应的法律主体责任。

7.2 应建立客服电话、网络投诉平台等，由专人专线负责售后服务，及时解答客户的咨询和疑问。24 小时内对客户的疑议作出响应。

### 参考文献

- [1] NY/T 1712-2018 绿色食品 干制水产品
-