

ICS 67.120.30
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 10132—2005
代替 GB 10132—1988, GB 10145—1988

鱼糜制品卫生标准

Hygienic standard for aquatic products

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 10132—1988《熟制鱼糜灌肠卫生标准》、GB 10145—1988《熟制鱼丸(半成品)卫生标准》。

本标准与 GB 10132—1988、GB 10145—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；
- 对 GB 10132—1988、GB 10145—1988 的结构进行了修改，增加了原料、食品添加剂、生产加工过程、标识、包装运输及贮存和检验方法的卫生要求；
- 增加了铅、砷、镉、甲基汞、多氯联苯限量指标；
- 微生物指标修改为即食制品菌落总数 $\leq 3\ 000$ 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。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：大连市卫生防疫站、山东省卫生防疫站、福建省卫生防疫站、上海市卫生防疫站、汕头市卫生防疫站。

本标准主要起草人：李素秋、孙效辉、沙纪辉、陈敏、林旭凯、李贞国。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 10132—1988；
- GB 10145—1988。

鱼糜制品卫生标准

1 范围

本标准规定了鱼糜和虾糜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、贮存与运输的卫生要求。

本标准适用于以鲜(冻)鱼为主要原料,添加辅料,经一定工艺加工制成的鱼糜制品;也适用于鲜(冻)虾为主要原料,添加辅料,经一定工艺加工制成的虾糜制品。

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 5009.15 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 5009.190 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 原料要求

原料应符合 GB 2733 的规定。

3.2 感官指标

无异味、无酸败味、无杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
铅(Pb)/(mg/kg)	
鱼糜制品	≤ 0.5
无机砷/(mg/kg)	
鱼糜制品	≤ 0.1
虾糜制品	≤ 0.5

表 1(续)

项 目		指 标
甲基汞/(mg/kg)		
食肉鱼(鲨鱼、旗鱼、金枪鱼、梭子鱼及其他)糜制品	≤	1.0
非食肉鱼糜制品	≤	0.5
镉(Cd)/(mg/kg)		
鱼糜制品	≤	0.1
多氯联苯 ^a /(mg/kg)	≤	2.0
PCB138/(mg/kg)	≤	0.5
PCB153/(mg/kg)	≤	0.5
^a 仅限于海水鱼、虾为原料的鱼糜制品,并以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 要求。

表 2 微生物指标

项 目	指 标	
	即食类	非即食类
菌落总数/(cfu/g)	≤ 3 000	≤ 50 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30	≤ 450
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌)	不得检出	

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 规定。

6 包装

包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

标识应符合 GB 7718 规定。

8 贮存与运输

8.1 贮存

产品应保存在清洁、干燥、阴凉、通风的仓库中,避免日晒、雨淋和受热。库房内设垫高架和防鼠设施。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。

8.2 运输

运输工具应清洁卫生,禁止与有毒、有害、有异味物品混运。运输时必须有遮盖物,避免日晒、雨淋和受热。

9 检验方法

9.1 感官检验

取 200 g 样品在自然光线下,通过目测、品尝、手感等方法检验其色泽、滋味和气味、弹性等感官指标。

9.2 理化检验

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 镉:按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

9.2.4 汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

9.2.5 多氯联苯:按 GB/T 5009.190 规定的方法测定。

9.3 微生物检验

按 GB/T 4789.20 规定的方法检验。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
鱼 糜 制 品 卫 生 标 准
GB 10132—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.bzcbs.com

电话:68523946 68517548

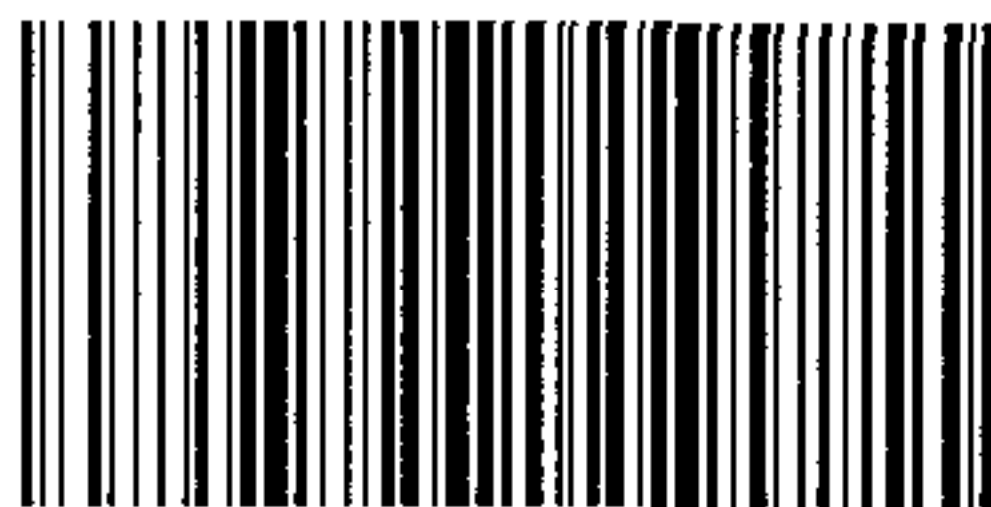
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

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

*



GB 10132-2005

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