

团体标准

T/SZS 1320—2025

代替 T/SZS 1320—2020

圳品 动物性水产制品质量安全 基础要求

ZHENPIN—Basic quality and safety requirement for
animal aquatic products

(征求意见稿)

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替了T/SZS 1320—2020《供深食品 动物性水产制品质量安全基础要求》，与T/SZS 1320—2020相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为：圳品 动物性水产制品质量安全基础要求；
- 修订了术语和定义；
- 修订了理化要求和安全要求。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 1320—2020。

圳品 动物性水产制品质量安全基础要求

1 范围

本文件规定了圳品 动物性水产制品的术语和定义、技术要求和检验方法。
本文件适用于动物性水产制品。
本文件不适用于动物性水产罐头制品。

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 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 食品中致病菌限量
- NY/T 1712 绿色食品 干制水产品

3 术语和定义

GB 10136界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.2 辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

动物性水产制品的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	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
滋味、气味	具有该产品正常的滋味、气味，无异味、无酸败味	

项目	要求	检验方法
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	温开水漱口，品其滋味

4.3 理化要求

动物性水产制品的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	来源
水分/（g/100 g） 干制品（不包含冷冻条件下储存的干制品）	≤ 22	NY/T 1712
氯化物 鱼类 虾类 贝类 头足类	≤ 3.6 ≤ 3.6 ≤ 3.6 ≤ 1.2	NY/T 1712
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g） 盐渍鱼（鲷鱼、鲛鱼、鲑鱼） 盐渍鱼（不含鲷鱼、鲛鱼、鲑鱼） 预制水产干制品	≤ 4.0 ≤ 2.5 ≤ 0.6	GB 10136
组胺/（mg/100g） 盐渍鱼（高组胺鱼类 ^a ） 盐渍鱼（不含高组胺鱼类）	≤ 40 ≤ 20	GB 10136
挥发性盐基氮/（mg/100 g） 腌制生食动物性水产品 预制品动物性水产制品（不含干制品和盐渍制品）	≤ 25 ≤ 30	GB 10136
^a 高组胺鱼类：指鲈鱼、鲹鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲹鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青古鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。		

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

动物性水产制品的污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.4.2 真菌毒素限量

动物性水产制品的真菌毒素限量应同时符合GB 2761和表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

物质名称	限量值 $\mu\text{g/kg}$	来源
总黄曲霉毒素（Aflatoxins）	10	香港规例第132AF章
注：“香港规例第132AF章”是指《食物内有害物质规例（第132AF章）》（第132章，附属法例AF）。		

4.4.3 微生物限量

动物性水产制品的微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

物质名称	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 或/25 mL 表示)				备注	来源
	n	c	m	M		
沙门氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	0	—	/	GB 29921
副溶血性弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	5	1	10 ² MPN/g	10 ³ MPN/g	仅适用于即食生制动物性水产制品	GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	5	0	10 ² CFU/g	—		GB 29921
菌落总数 (Aerobic plate count) / (CFU/g)	5	2	5*10 ⁴	10 ⁵	/	GB 10136
大肠菌群 (Coliforms)	5	2	10 ² CFU/g (mL)	10 ³ CFU/g (mL)	/	GB 10136

4.4.4 寄生虫限量

即食生制动物性水产制品的寄生虫应符合表5的规定。

表 5 寄生虫指标

项目	要求	来源
吸虫囊蚴	不得检出	
线虫幼虫	不得检出	GB 10136
线虫裂头蚴	不得检出	

4.4.5 食品添加剂使用量

动物性水产制品的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标, 优先采用满足检测要求的相关检测方法标准, 若暂无对应检测方法, 则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

参 考 文 献

- [1] 香港食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）
- [2] 香港食物内有害物质规例（第132AF章）