

规 范 性 文 件

供深食品评价细则 咸鱼

Shenzhen quality food evaluation criteria—Salted fish

深圳市深圳标准促进会 发布

2021 年 03 月 12 日

目次

前言.....II

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 检测指标的分类原则.....1

4 检测指标分类.....1

4.1 一类指标.....1

4.2 二类指标.....2

4.3 三类指标.....3

5 抽样检验方法.....3

5.1 抽样方法.....3

5.2 检验方法.....3

前 言

本文件代替了SZS.TC.EC-2020-286《供深食品评价细则 咸鱼》，与SZS.TC.EC-2020-286相比，主要变化如下：

- 调整了标准适用的范围；
- 调整了规范性引用文件内容；
- 修订了二类指标的要求；
- 调整了过氧化值项目；
- 新增了镉、亚硝酸钠，亚硝酸钾和苯甲酸及其钠盐项目。

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：深圳市标准技术研究院、深圳市农产品质量安全检验检测中心。

本文件主要起草人：钟仕花、徐媛原、程曦、温利峰、郭靖婷、何嘉燕、王晓娅、朴美善、丁泽林、罗冯、苏燕君、梁乔玲、曾淑君、吴雪莹。

供深食品评价细则 咸鱼

1 范围

本文件规定了供深食品 干制咸鱼的检验检测评价指标及分类情况。
本文件适用于对于干制咸鱼的评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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
- T/SZS 1320 供深食品 动物性水产制品质量安全基础要求
- T/SZS 2342 供深食品 咸鱼
- 食物内有害物质规例（香港规例第132AF章）

3 检测指标的分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的风险等级，以及食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标，结合供深食品评价工作需要，确定供深食品 咸鱼测指标的分类。检测指标共分为三类，一类指标为必检项，二类指标为监测项，三类指标为鼓励项。

4 检测指标分类

4.1 一类指标

一类指标为必检项，企业在申请供深食品评价时，应提供表1、表2中所列指标的检测报告。

表 1 一类指标-理化要求

项目	指标	来源
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） 鳎鱼、鲅鱼、鲑鱼 不含鳎鱼、鲅鱼、鲑鱼	≤ 4.0 ≤ 2.5	GB 10136
组胺/（mg/100g） 高组胺鱼类 ^a 不含高组胺鱼类	≤ 40 ≤ 20	
注1：a 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。		

表 2 一类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
污染物限量 mg/kg	食品安全国家标准要求		
	铅（Lead）	1	GB 2762
	镉（Cadmium）	0.1	

	甲基汞 ^a （Methyl mercury）	0.5	
	无机砷 ^b （Inorganic arsenic）	0.1	
	铬（Chromium）	2	
	N-二甲基亚硝胺（N-Nitrosodimethylamine）	0.004	
	多氯联苯 ^c （Polychlorinated biphenyls）	0.5	
真菌毒素限量 μg/kg	香港规例独有要求		
	黄曲霉毒素（Aflatoxin）	15	香港规例第132AF章
食品添加剂使用量 g/kg	食品安全国家标准要求		
	山梨酸及其钾盐（Sorbic acid, potassium sorbate）	0.075	GB 2760
	亚硝酸钠，亚硝酸钾（Sodium nitrite, potassium nitrite）	0.15	
	苯甲酸及其钠盐（Benzoic acid, sodium benzoate）	1	
	磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙（Phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate（calcium phosphate）, tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium acid pyrophosphate）	1 ^d	
注1：a 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。			
注2：b 对于制定无机砷限量的食品可先测其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。			
注3：c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			
注4：d 磷酸及磷酸盐类可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计。			

4.2 二类指标

二类指标为监测项。企业如使用表4中所列的投入品和食品添加剂, 应在申请供深食品评价时提供投入品/食品添加剂的使用清单。

表 3 二类指标-感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取混合均匀的适量试样置于直径60 mm ~ 90 mm的白色瓷盘中, 在自然光线下观察色泽和状态, 闻其气味, 并用吸管吸取适量试样进行滋味品尝
气味与滋味	具有产品应有的气味和滋味, 无异味	
状态	不混浊, 无正常视力可见的外来异物, 无霉花浮膜	

表 4 二类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
食品添加剂使用量 g/kg	食品安全国家标准要求		
	β-胡萝卜素 (Beta-Carotene)	1	GB 2760
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) (Aspartame)	0.3	

4.3 三类指标

三类指标为鼓励项。企业在申请供深食品评价时，无须提供表5中所列指标的检测报告。但鼓励企业在其产品通过供深食品评价后对表5所列的指标进行检测，并将结果提交深圳市深圳标准促进会。

表 5 三类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
食品添加剂使用量 g/kg	食品安全国家标准要求		
	甘草抗氧化物（Antioxidant of glycyrrhiza）	0.2	GB 2760
	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）（Neotame）	0.01	
	茶多酚（又名维多酚）（Tea polyphenol (TP)）	0.3	
	普鲁兰多糖（Pullulan）	30	
	茶黄素（Theaflavins）	0.3	
	双乙酰酒石酸单双甘油酯（Diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides (DATEM)）	10	
	稳定态二氧化氯（Stabilized chlorine dioxide）	0.05	
	竹叶抗氧化物（Antioxidant of bamboo leaves）	0.5	

5 抽样检验方法

5.1 抽样方法

抽样方法按供深食品相关标准执行。

5.2 检验方法

检验方法按T/SZS 2342《供深食品 咸鱼》第5章和T/SZS 1320《供深食品 动物性水产制品质量安全基础要求》第5章规定执行。