

## 附件 1

# 水产制品生产许可审查细则（征求意见稿）

## 第一章 总则

**第一条** 为了加强水产制品生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》及相关食品安全国家标准等规定，制定《水产制品生产许可审查细则（2024 版）》（以下简称《细则》）。

**第二条** 本《细则》适用于水产制品生产许可审查工作，应结合《食品生产许可审查通则》使用。

**第三条** 本《细则》所称水产制品，是指以鲜、冻动物性水产品或藻类为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的产品。包括：预制水产干制品、腌制水产制品、鱼糜及鱼糜制品、冷冻水产制品、冷藏水产制品、熟制水产制品、生食水产制品和其他水产制品。

**第四条** 预制水产干制品是指以鲜、冻水产品为原料，经干燥工艺，加工制成的不可直接食用的产品。预制水产干制品生产许可类别编号 2201，包括：虾米、虾皮、干贝、鱼干、干海参、干裙带菜叶、干海带、干紫菜及其他。

**第五条** 腌制水产制品是指以鲜、冻水产品为原料，经腌制

加工制成的不可直接食用的产品。腌制水产制品生产许可类别编号 2202，包括：盐渍海蜇、盐渍鱼、盐渍海参、盐渍海带、盐渍裙带菜及其他。

**第六条** 鱼糜及鱼糜制品是指以鲜、冻鱼类为原料，经采肉、漂洗、脱水、速冻等工艺制成的不可直接食用的冷冻鱼糜和以冷冻鱼糜、鱼肉、虾肉、墨鱼肉、贝肉等为主要原料，添加一定的辅料，经相应工艺制成的不可直接食用的冷冻鱼糜制品。鱼糜及鱼糜制品生产许可类别编号 2203，包括：冷冻鱼糜和冷冻鱼糜制品。

**第七条** 冷冻水产制品是指以鲜、冻水产品为原料，经挂浆、裹衣、调味、熟制等一种或几种工艺制作加工，采用速冻工艺制成的不可直接食用的产品。冷冻水产制品生产许可类别编号 2204，包括：冷冻调理制品、冷冻挂浆制品、冻煮制品、冻油炸制品、冻烧烤制品及其他。不包括经清洗（切制或去壳）后冷冻制成的原料水产品。

（一）冷冻调理制品是指以水产品为主要原料，配以辅料，经调味、速冻等工艺制成的产品。

（二）冷冻挂浆制品是指以水产品为主要原料，配以辅料，经调味、挂浆、裹衣、速冻等工艺制成的产品。

（三）冻煮制品是指以水产品为主要原料，配（或不配）以辅料，经蒸煮、冷却、速冻等工艺制成的产品。

（四）冻油炸制品是指以水产品为主要原料，配以辅料，经调味、油炸、冷却、速冻等工艺制成的产品。

（五）冻烧烤制品是指以水产品为主要原料，配以辅料，经调味、烤制、冷却、速冻等工艺制成的产品。

**第八条** 冷藏水产制品是指以鲜、冻水产品为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的需冷藏贮存的不可直接食用的产品。冷藏水产制品生产许可类别编号 2205，包括：冷藏调理制品及其他。

**第九条** 熟制水产制品是指以鲜、冻水产品为主要原料，添加或不添加辅料，经蒸煮、油炸、熏烤等工艺熟制而成的可直接食用的产品。熟制水产制品生产许可类别编号 2206，包括：烤鱼片、鱿鱼丝、烤虾、鱼松、鱼肠、鱼饼、调味鱼（鱿鱼）、即食海参、调味海带（裙带菜）、海苔及其他。不包括水产罐头。

**第十条** 生食水产制品是指以鲜、冻动物性水产品为原料，经洁净加工而不经加热熟制即可直接食用的产品。生食水产制品生产许可类别编号 2207，包括：腌制生食水产制品和非腌制生食水产制品。

（一）腌制生食水产制品是指以活的泥螺、贝类、淡水蟹和新鲜或冷冻海蟹、鱼籽等动物性水产品为原料，采用盐渍或糟、醉加工制成的可直接食用的腌制品。

（二）非腌制生食水产制品是指以鲜、活、冷藏、冷冻的鱼

类、甲壳类、贝类、头足类等动物性水产品为原料，经洁净加工而未经腌制或熟制的可直接食用的水产品。

**第十一条** 其他水产制品是指以鲜、冻水产品为原料，经特殊工艺加工制成的产品。其他水产制品生产许可类别编号 2208，包括：胶原蛋白肽、岩藻多糖及其他。

**第十二条** 本《细则》引用的标准、文件应采用最新版本（包括标准修改单）。

## 第二章 生产场所

**第十三条** 厂区、厂房和车间、库房要求应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中生产场所相关规定。

**第十四条** 生产区域内不应饲养与生产加工无关的动物。

**第十五条** 车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离，防止污染；应防止腥臭等不良气味溢出及虫害孳生。

**第十六条** 企业应根据产品特点及工艺要求设置相应的生产场所。常规生产场所见表 1。

表 1 水产制品常规生产场所

产品类别名称	常规生产场所
预制水产干制品	一般包括原料处理区（清洗、去头、去脏、去壳、水煮、盐渍等）、加工区（调味、脱盐、脱水、切割、成型、干燥、脱壳、回潮、挑选等）、包装区及仓库等。
腌制水产制品	一般包括原料处理区（清洗、去杂、烫煮、腌渍、矾制等）、加工区（挑选、整型、切割等）、包装区及仓库等。

产品类别名称	常规生产场所
鱼糜及鱼糜制品	一般包括原料处理区（清洗、宰杀等）、加工区（采肉、漂洗、精滤、脱水、配料、斩拌、成型、加热、冷却、速冻等）、包装区及仓库等。
冷冻水产制品	一般包括原料处理区（解冻、清洗、去壳等）、加工区（整形、调味、挂浆、裹衣、熟制、冷却、速冻等）、包装区及仓库等。
冷藏水产制品	一般包括原料处理区（解冻、清洗、去壳等）、加工区（切割、调味等）、包装区及仓库等。
熟制水产制品	一般包括原料处理区（解冻、去杂、清洗、剖片、切割、烫煮等）、加工区（脱盐、调味、成型、蒸煮、油炸、熏烤、烹调等）、灭菌区、包装区及仓库等。
生食水产制品	一般包括原料处理区（清洗、去杂、修整、去壳取肉等）、加工区（配料、腌制、灌装、缓化、切片、定形、脱盐等）、包装区及仓库等。
其他水产制品	一般包括原料处理区（解冻、清洗、去杂等）、加工区（提取、水解、过滤、杀菌、浓缩、干燥等）、包装区及仓库等。
注：本表所列场所为常规生产场所，企业可根据产品特点及工艺要求设置、调整。	

**第十七条** 生产企业应根据原料和产品要求配备原料冷库、半成品冷库和成品冷库。

**第十八条** 贮存库的温度应满足产品特性要求。冷藏库温度应控制在 0~4℃。冷冻库温度应控制在-18℃以下。

**第十九条** 分装企业应有原料脱外包装后的暂存车间。

**第二十条** 生产车间应按生产工艺、卫生控制要求有序合理布局，根据生产流程、操作需要和清洁度要求进行分离或分隔，避免交叉污染。生产车间划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，不同生产作业区之间应采取有效分离或分隔。清洁作业区应当定期采用紫外线照射或臭氧等方式对加工环境消毒。各生产作业区应有显著的标识加以区分。水产制品生产作业区划分

要求见表 2。

表 2 水产制品生产作业区划分

产品类别名称	一般作业区	准清洁作业区	清洁作业区
预制水产干制品	原料处理车间（清洗、去头、去脏、去壳、水煮、盐渍等）、外包装车间、原料仓库、包材仓库、成品仓库等。	加工车间（调味、脱盐、脱水、切割、成型、干燥、脱壳、回潮、挑选等）、内包装车间等。	/
腌制水产制品	原料处理车间（清洗、去杂、烫煮、腌渍、矾制等）、外包装车间、原料仓库、包材仓库、成品仓库等。	加工车间（挑选、整型、切割等）、内包装车间等。	/
鱼糜及鱼糜制品	原料处理车间（清洗、宰杀等）、外包装车间、原料仓库、包材仓库、成品仓库等。	加工车间（采肉、漂洗、精滤、脱水、配料、斩拌、成型、加热、冷却、速冻等）、内包装车间等。	/
冷冻水产制品	原料处理车间（解冻、清洗、去壳等）、外包装车间、原料仓库、包材仓库、成品仓库等。	加工车间（整形、调味、上浆、裹衣、熟制、冷却、速冻等）、内包装车间等。	/
冷藏水产制品	原料处理车间（解冻、清洗、去壳等）、外包装车间、原料仓库、包材仓库、成品仓库等。	加工车间（切割、调味等）、内包装车间等。	/
熟制水产制品	原料处理车间（解冻、去杂、清洗、剖片、切割、烫煮等）、外包装车间、原料仓库、包材仓库、成品仓库等。	加工车间（脱盐、调味、成型、熏烤、油炸、蒸煮、烹调等）。	加工车间（产品最终灭菌后的暴露环境等）、原料脱外包装后的暂存车间（分装）、内包装车间等。
生食水产制品	外包装车间、原料仓库、包材仓库、成品仓库等。	原料处理车间（清洗、去杂、修整、去壳取肉等）。	加工车间（配料、腌制、灌装、缓化、切片、定形、脱盐等）、内包装车间

产品类别名称	一般作业区	准清洁作业区	清洁作业区
			等。
其他水产制品	原料处理车间（解冻、清洗、去杂等）、外包装车间、原料仓库、包材仓库、成品仓库等。	加工车间（提取、水解、过滤、杀菌、浓缩、干燥等）。	内包装车间（可直接食用产品）等。
注：企业可根据产品特点及工艺要求设置、优化，但不得低于本表要求。			

**第二十一条** 采用传统晾晒工艺的产品不得直接接触地面，应有纱网等防护措施。

**第二十二条** 腌制水产制品的烫煮区域和盐渍区域应进行有效防护。

**第二十三条** 生食水产制品清洁作业区（缓化、切片、定形、腌制、内包装）需有控温装置，能满足生产工艺要求。

### 第三章 设备设施

**第二十四条** 企业应具有与生产产品品种、数量相适应的生产设备设施，性能和精度应满足生产要求，便于操作、清洁、维护。水产制品常规生产设备设施见表 3。

表 3 常规生产设备设施

产品类别名称	设备设施类别	设备设施名称
预制水产干制品	原料处理设施	洗鱼机、剖片机等。
	盐渍设施	盐渍容器、搅拌设施等。
	水煮设备	蒸煮锅、烫煮机等。
	干燥设备	烘房、烘道等。
	包装设备	电子秤、封口机等。
腌制水产制品	原料处理设施	烫煮设备、洗鱼机等。
	腌制设施	盐渍容器、搅拌设施等。

产品类别名称	设备设施类别	设备设施名称
	切割设备	切丝机、拉丝机等。
	包装设备	电子秤、封口机等。
鱼糜及鱼糜制品	原料处理设施	洗鱼机、宰鱼机等。
	采肉设备	采肉机等。
	漂洗设备	自动连续式漂洗槽等。
	过滤设备	精滤机等。
	脱水设备	回转筛、螺旋压榨机、卧式离心机等。
	斩拌设备	斩拌机等。
	成形设备	鱼丸机、鱼糕机、鱼卷机、成型机等。
	速冻设备	速冻机、速冻间等。
	包装设备	电子秤、封口机等。
冷冻水产制品	原料处理设施	去皮机、剖片机等。
	调味设施	容器、搅拌设施等。
	裹衣设施	打浆机、上浆机等。
	熟制设备	夹层锅、蒸柜、油炸锅、烘烤机等。
	速冻设备	速冻机、速冻间等。
	包装设备	电子秤、封口机等。
冷藏水产制品	原料处理设施	去皮机、剖片机等。
	切割设施	刀具、切割机等。
	调味设施	容器、搅拌设施等。
	包装设备	电子秤、封口机等。
熟制水产制品	原料处理设施	洗鱼机、去皮机、剖片机、切割机等。
	调味设施	容器、搅拌机等。
	成型设备	填充机等。
	干燥设备	烘房等。
	烘烤设备	烘烤机等。
	油炸设备	炸锅等。
	蒸煮设备	夹层锅、蒸柜等。
	灭菌设备	水浴杀菌槽、杀菌锅等。
包装设备	电子秤、封口机等。	

产品类别名称	设备设施类别	设备设施名称
生食水产制品	原料处理设施	清洗槽，破壳取肉工具等。
	配料设施	电子秤、台秤等。
	腌制设施	不锈钢槽、玻璃罐、陶瓷罐等。
	切割设备	刀具、切割机、切丝机等。
	包装容器清洗设施	洗瓶机、消毒机等。
	包装设备	电子秤、封口机等。
其他水产品	原料处理设施	清洗槽、筛选机等。
	提取设备	浸泡槽等。
	水解设备	水解罐、搅拌器等。
	过滤设施	离心机、过滤器等。
	杀菌设备	杀菌机等。
	浓缩设备	浓缩罐等。
	干燥设备	喷雾干燥机等。
	包装设备	电子秤、封口机等。
注：本表所列设备设施为常规设备设施，企业可根据实际生产情况优化调整。		

**第二十五条** 接触水产制品的设备、容器和用具应易排水、易清洁、易消毒和易维护，避免明显的内角、突起、缝隙或裂口，防止物料或灰尘黏附。专用容器应有明显的标识，不同加工阶段的物料容器不应相互混用。腌制设施应采用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒、坚固的材料。

**第二十六条** 设备维修时，应防止造成产品污染；维修后应对维修区域进行清洗消毒；对原料预处理设备应注意防锈。

**第二十七条** 海水水产品、淡水水产品暂养和运输的水质应符合国家相关标准的规定要求。

**第二十八条** 制冰用水、解冻用水和蒸汽用水应符合

GB5749《生活饮用水卫生标准》规定的要求。加工过程中所用冰的制造、破碎、运输、贮存应在卫生条件下进行；用于盛放、运输、贮存的容器应易于清洗、避免污染。

**第二十九条** 加工用水应根据当地水质特点和产品的要求增设水质净化或消毒设施，必要时应在无污染区域设置储水设施，储水设施应采用无毒、无味、防腐蚀、不易脱落的材料制成，便于定期清洗消毒，同时应密封并适当防护以确保加工用水的卫生。

**第三十条** 废弃物容器应防水、防腐蚀、防渗漏。如使用管道输送废弃物，管道的安装、维护和使用应避免对产品造成污染。

**第三十一条** 在产生大量热量、蒸汽、油烟、强烈气味的食品加工区域上方，应设置有效的机械排风设施。

**第三十二条** 腌制水产制品应有防止蚊蝇虫害侵染的装置。

**第三十三条** 应按照产品执行标准及检验管理制度中规定的检验项目进行检验。自行开展相关检验的企业应配备满足原料、半成品、成品检验所需的检验设备设施，并确保检验设备的性能、精度满足检验要求。检验设备设施的数量应与企业生产能力相适应。常规检验项目及常用检验设备见表 4。

表 4 水产制品常规检测项目及常用检验设备设施

产品类别名称	检验项目	检验设备设施
预制水产干制品	水分	分析天平(0.1mg)、鼓风电热恒温干燥箱等。
	盐分	分析天平(0.1mg)、滴定管等。

产品类别名称	检验项目	检验设备设施
	净含量	电子秤或天平（0.1g）。
腌制水产制品	水分	分析天平（0.1mg）、鼓风电热恒温干燥箱等。
	盐分	分析天平（0.1mg）、滴定管等。
	净含量	电子秤或天平（0.1g）。
鱼糜及鱼糜制品	水分	分析天平（0.1mg）、鼓风电热恒温干燥箱等。
	pH 值	天平（0.1g）、酸度计等。
	凝胶强度	弹性仪或质构仪、恒温水浴锅、灌肠机、斩拌机、温度计等。
	杂点	/
	产品中心温度	温度计等。
	净含量	电子秤或天平（0.1g）。
冷冻水产制品	冻品中心温度	温度计等。
	净含量	电子秤或天平（0.1g）。
冷藏水产制品	菌落总数	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1g）、恒温培养箱等。
	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1g）、恒温培养箱等。
	净含量	电子秤或天平（0.1g）。
熟制水产制品	水分	分析天平（0.1mg）、鼓风电热恒温干燥箱等。
	盐分	分析天平（0.1mg）、滴定管等。
	菌落总数	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1g）、恒温培养箱等。
	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1g）、恒温培养箱等。
	净含量	电子秤或天平（0.1g）。
生食水产制品	菌落总数	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1g）、恒温培养箱等。
	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1g）、恒温培养箱等。
	寄生虫	水浴锅或恒温箱、显微镜（倍数 10×10）。
	净含量	电子秤或天平（0.1g）。
其他水产品	水分	分析天平（0.1mg）、鼓风电热恒温干燥箱等。
	灰分	分析天平（0.1mg）、高温炉等。
	菌落总数	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1g）、

产品类别名称	检验项目	检验设备设施
		恒温培养箱等。
	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平(0.1g)、恒温培养箱等。
	净含量	电子秤或天平(0.1g)。
注：本表所列检验设备设施为常规检验项目所对应的设备设施，企业可根据产品类别及生产过程风险控制情况确定检验项目，配备相应的检验设备设施。		

**第三十四条** 采用快速检测方法的，应配备相应的检验设备。

## 第四章 设备布局和工艺流程

**第三十五条** 应具备合理的生产设备布局和工艺流程，避免交叉污染。水产制品常规生产工艺流程见表5。

表5 水产制品生产常规工艺流程

产品类别名称	常规工艺流程	备注
预制水产干制品	原料处理→煮制→干燥→包装等	不同预制水产干制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件1-1。预制水产干制品企业发证产品可参考产品标准和相关标准见附件2-1。
腌制水产制品	原料处理→腌渍/矾制→沥干→整理→包装等	不同腌制水产品的生产设备设施和工艺流程可参考附件1-2。腌制水产品企业发证产品可参考产品标准和相关标准见附件2-2。
鱼糜及鱼糜制品	鱼糜：原料处理→采肉→漂洗→精滤→脱水→斩拌→成形→速冻→包装等	不同鱼糜及鱼糜制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件1-3。鱼糜及鱼糜制品企业发证产品可参考产品标准和相关标准见附件2-3。
	鱼糜制品：鱼糜解冻→配料→擂溃→成型→凝胶化→加热→冷却→速冻→包装等	
冷冻水产制品	原料处理→加工（挂浆、裹衣、调味、熟制等）→速冻→包装等	不同冷冻水产制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件1-4。冷冻水产品企业发证产品可参考产品标准和相关标准见附件2-4。

产品类别名称	常规工艺流程	备注
冷藏水产制品	原料处理→加工（切割、调味等）→包装等	不同冷藏水产制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件 1-5。冷藏水产制品企业发证产品可参考产品标准和相关标准见附件 2-5。
熟制水产制品	原料处理→调味→熟制→包装→灭菌或不灭菌等	不同熟制水产制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件 1-6。熟制水产制品企业发证产品可参考产品标准和相关标准见附件 2-6。
生食水产制品	原料验收→原料处理→腌制/切割（定形）→包装等	不同生食水产制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件 1-7。生食水产制品企业发证产品可参考产品标准和相关标准见附件 2-7。
其他水产制品	原料处理→提取→水解→过滤→杀菌→浓缩→干燥→包装等	不同其他水产制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件 1-8。生食水产制品企业发证产品可参考产品标准和相关标准见附件 2-8。
注：本表所列工艺流程为常规工艺流程，企业可根据实际生产情况优化调整。		

**第三十六条** 应明确产品在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）“食品分类系统”的最小分类号。生产过程中应严格按照 GB 2760 以及国务院卫生行政部门相关公告的要求使用食品添加剂。

**第三十七条** 应建立和实施以危害分析为基础的质量安全管理体系，并采取必要的食品安全控制措施，在进行危害的风险评估时，应充分考虑水产制品不同的工艺特点，确定危害预防措施和关键控制点。

**第三十八条** 当产品配方、工艺流程和关键设备发生变化时，工艺文件应进行相应的调整。

**第三十九条** 生产过程中应采取有效措施，控制 N-二甲基亚

硝胺等次生有害污染物。

## 第五章 人员管理

**第四十条** 应依法配备食品安全管理人員和食品安全專業技術人員。企業主要負責人、食品安全總監、食品安全員應符合《企業落實食品安全主體責任監督管理規定》。

食品安全專業技術人員應與崗位要求相適應，掌握水產制品生產工藝操作規程，熟練操作生產設備設施，人員數量應滿足企業生產需求。其中檢驗人員應具有食品檢驗相關專業知識，經培訓合格。

**第四十一條** 企業應建立培訓制度，制定培訓計劃，培訓的內容應與崗位相適應。與質量安全相關崗位的人員應定期培訓和考核，不具備能力的不得上崗。

**第四十二條** 負責清潔消毒的人員應接受良好培訓，能夠正確使用清潔消毒工器具及相關試劑，保證清潔和消毒作業的效果滿足生產要求。

**第四十三條** 應對食品加工人員開展班前健康檢查，並形成記錄，防止法律法規規定的有礙食品安全疾病的人員接觸直接入口食品。

## 第六章 管理制度

**第四十四条** 建立并执行采购管理及进货查验记录制度。企业应规定食品原料、食品添加剂和食品相关产品的验收标准，定期对主要原料供应商进行评价、考核，确定合格供应商名单。

（一）所有原料均应来自符合国家相关标准要求的水域。动物性水产制品的原料应符合 GB2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的要求，藻类制品的原料应符合 GB19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》的要求。以水产动物内脏、卵、皮、鳍、鳞、骨、壳等非肌肉组织作为水产制品原料的，应符合 GB2733 的要求。不得采购非法水生野生动物和藻类。进口水产品原料应符合相关要求。

（二）已死亡的黄鳝、螯虾、河蟹、贝类不应作为原料进行生产加工。必要时对双壳贝类应进行贝类净化。双壳贝类、河豚鱼等自身带有生物毒素的水产制品原料应进行毒素检测，并按相关规定进行验收和处理，确保原料的安全性。

（三）生食水产制品的原料应检验致病菌、病毒、寄生虫及其虫卵。

（四）冷冻品的包装材料应选择耐低温、阻水性能好的材料。

**第四十五条** 建立并执行生产过程控制制度，制度中应明确相关要求。

（一）原料预处理、冷冻、蒸煮、干制、熏制、盐渍等加工过程应按照各自加工工艺和产品特点进行相对隔离，防止人流、

物流和气流交叉污染。应避免废水、废弃物对原料及产品造成污染。

(二) 应严格控制水产制品原料的解冻时间和温度。

(三) 有温度控制要求的工序或场所应安装温度指示计。

(四) 需要使用蒸汽的操作应保证足够的压力和蒸汽供应。

(五) 冷藏保存的产品加工车间应有降温措施。应尽快将加工后的产品移至冷藏环境中，冷藏室应配备温度指示计。

(六) 需冷冻保存的产品应根据产品的自然状态如厚度、形状、生产量等特性确定冻结时间和冻结温度，确保尽快地通过最大冰晶生成带。产品经冷冻后进行包装时，包装操作应在温度可控的环境中进行，保证产品的中心温度低于 $-18^{\circ}\text{C}$ 。

(七) 预制水产干制品应严格控制干燥时间、干燥温度、环境湿度，以确保预制水产干制品的水分活度在安全范围内。干燥过程应做好防虫、防尘处理。

(八) 熟制水产制品生产过程应保证杀菌温度和杀菌时间。

(九) 生食海产品应保证充足的冷处理，以确保杀死对人体有害的寄生虫。

(十) 分装企业原料脱外包装后的暂存车间、包装车间应有空气消毒措施,操作人员应有定时消毒措施。

(十一) 根据水产制品特点，确定环境、生产过程进行微生物监控的计划，必要时建立水产制品加工过程中的致病菌监控程

序。当生产线末端的水产制品监控指标出现异常时，应加大对环境微生物监控的采样频率，同时根据情况适当增加取样点，并采取适当的纠偏措施。

**第四十六条** 建立并执行检验管理及出厂检验记录制度。应包括原料检验、过程检验、出厂检验及产品留样的方式及要求，过程检验包括但不限于对半成品质量、安全指标的监测。产品执行标准规定出厂检验要求的，应按标准规定执行。执行标准未规定出厂检验要求的，企业应综合考虑产品特性、工艺特点、生产过程控制等因素确定检验项目、检验频次、检验方法等检验要求。

（一）自行检验。自行检验的企业应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，每年至少对所检项目进行1次检验能力验证。使用快速检测方法的，应定期与国家标准规定的检验方法进行比对或验证，保证检测结果准确。当快速检测方法检测结果显示异常时，应使用国家标准规定的检验方法进行验证。

（二）委托检验。不能自行检验的，可委托具有检验资质的第三方检测机构进行检验，并妥善保存检验报告。

（三）产品留样。每批产品均应有留样，产品留样间应满足产品贮存条件要求，留样数量应满足复检要求，产品留样应保存至保质期满并有记录。对过期产品进行科学处置，如实、完整记录留样及过期产品处置相关信息。

**第四十七条** 建立并执行运输和交付管理制度。企业应根据

食品及食品原料的特点和卫生需要规定运输、交付要求。不得与有毒、有害、有异味的物品一同运输。不应使用未经清洗的车辆和未经消毒的容器运输产品。运输过程中温度控制应符合产品运输的温度要求。冷链运输车厢内应设置温度监控设备，并规定校准、维护频次。采购第三方物流服务的企业应签订合同，满足上述要求。

**第四十八条** 建立并执行食品安全追溯制度。如实记录原料采购与验收、生产加工、产品检验、出厂销售等全过程信息，实现产品有效追溯。企业应合理设定产品批次，建立批生产记录，如实记录投料的原料名称、投料数量、产品批号、投料日期等信息。

**第四十九条** 建立并执行食品安全自查制度。企业应对水产制品生产安全状况进行检查评价，并规定自查频次。

自查内容应包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验情况；生产过程控制情况；人员管理情况；检验管理情况；记录及文件管理情况等。

**第五十条** 建立并执行不合格品管理及不安全食品召回制度。企业应明确对在验收和生产过程中发现的不合格原料、半成品和成品进行标识、贮存和处置措施，不合格品应与合格品分开放置并明显标记。如实、完整记录不合格品保存和处理情况。企业应对召回的食品采取补救、无害化处置、销毁等措施，如实记

录召回和处置情况，并向所在地县级市场监管部门报告。

#### **第五十一条 其他制度。**

（一）建立并执行食品安全防护制度。应建立食品防护计划，最大限度降低因故意污染、蓄意破坏等人为因素造成食品受到生物、化学、物理方面的风险。

（二）建立并执行清洗消毒制度。应根据不同类别的水产制品特点制定清洗消毒计划，指定专人有效实施，所使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》的规定。水产制品接触面应无消毒剂残留。应及时验证消毒效果，发现问题及时纠正。

（三）分装企业应建立并执行原料供应商审查制度，审查内容应包括但不限于评判标准、审查频次等。分装后的产品生产日期应按分装日期标注，产品保质期不应长于被分装的水产制品剩余保质期。

（四）建立并执行废弃物存放和处置制度。明确废弃的原辅料包装物及加工过程中分拣出的寄生虫、贝壳、海胆壳、虾肠线、海参石灰质嘴等应及时有效处理，防止对水产制品、水产制品接触面、供水及地面造成污染。

（五）建立并执行文件管理制度。对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

### **第七章 试制产品检验报告**

**第五十二条** 企业应按所申报水产制品类别和执行标准，提供同一品种、同一批次的试制产品检验合格报告，企业应对检验报告真实性负责。

**第五十三条** 检验项目应符合相应的食品安全国家标准及企业明示的产品执行标准，包括国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准等及国务院卫生行政部门的相关公告的要求。

预制水产干制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-1，腌制水产制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-2，鱼糜及鱼糜制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-3，冷冻水产制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-4，冷藏水产制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-5，熟制水产制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-6，生食水产制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-7，其他水产制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-8。

## 第八章 附则

**第五十四条** 根据《产业结构调整指导目录（2024 年本）》（中华人民共和国国家发展和改革委员会令 第 7 号）规定，不再核发冷冻海水鱼糜生产许可证。

**第五十五条** 河豚鱼加工应符合《农业部办公厅 国家食品药品监督管理总局办公厅 关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》（农办渔〔2016〕53 号）的要求。

**第五十六条** 本《细则》由国家市场监督管理总局负责解释。

**第五十七条** 本《细则》自发布之日起实施，原《水产加工品生产许可证审查细则（2004版）》、《其他水产加工品生产许可证审查细则（2006版）》同时废止。

附件：1-1.预制水产干制品生产设备设施和工艺流程

1-2.腌制水产制品生产设备设施和工艺流程

1-3.鱼糜及鱼糜制品生产设备设施和工艺流程

1-4.冷冻水产制品生产设备设施和工艺流程

1-5.冷藏水产制品生产设备设施和工艺流程

1-6.熟制水产制品生产设备设施和工艺流程

1-7.生食水产制品生产设备设施和工艺流程

1-8.其他水产制品生产设备设施和工艺流程

2-1.预制水产干制品生产涉及的主要标准

2-2.腌制水产制品生产涉及的主要标准

2-3.鱼糜及鱼糜制品生产涉及的主要标准

2-4.冷冻水产制品生产涉及的主要标准

2-5.冷藏水产制品生产涉及的主要标准

2-6.熟制水产制品生产涉及的主要标准

2-7.生食水产制品生产涉及的主要标准

2-8.其他水产制品生产涉及的主要标准

- 3-1. 预制水产干制品涉及的检验项目与方法
- 3-2. 腌制水产制品涉及的检验项目与方法
- 3-3. 鱼糜及鱼糜制品涉及的检验项目与方法
- 3-4. 冷冻水产制品涉及的检验项目与方法
- 3-5. 冷藏水产制品涉及的检验项目与方法
- 3-6. 熟制水产制品涉及的检验项目与方法
- 3-7. 生食水产制品涉及的检验项目与方法
- 3-8. 其他水产制品涉及的检验项目与方法



干海参		干裙带菜叶		干海带		干紫菜	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	宰杀去脏台、振动筛、气泡清洗机	原料漂烫	漂烫机	原料清洗	清洗池、整理台	原料处理	清洗机、沥水机
煮制	蒸煮锅	冷却	冷却槽	腌制或不腌制	盐渍池	切割（或切碎）	切割机、切碎机
盐渍或不盐渍	盐渍槽、低温间	盐渍	盐渍池	干制	烘房、晒场	成型（或不成型）	成型机
脱盐或不脱盐	脱盐槽	脱盐	脱盐机	包装	包装机	干燥	烘干机
干燥	烘房、烘干机	清洗	清洗机			包装	包装机
包装	包装机	脱水	压榨机				
		切割	切丝机				
		烘干	烘干机				
		包装	包装机				

注：以上为示例，仅供参考。

附件 1-2

## 腌制水产制品生产设备设施和工艺流程

盐渍海蜇		盐渍鱼		盐渍海参		盐渍海带		盐渍裙带菜	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	清洗池、搅拌机	原料处理	清洗槽、整理台、洗鱼机	原料处理	清洗槽、宰杀去脏台、振动筛、气泡清洗机	原料漂烫	漂烫机	原料漂烫	漂烫机
一次盐渍	盐渍池	盐渍	盐渍槽	煮制	蒸煮锅	冷却	冷却槽	冷却	冷却槽
二次盐渍	盐渍池	包装	包装机	盐渍	盐渍槽、低温间	盐渍	拌盐机、盐渍池	盐渍	拌盐机、盐渍池
三次盐渍	盐渍池			包装	包装机	脱水	压榨设施	脱水	压榨设施
包装	包装机					切割或不切割	切丝机	切割或不切割	切丝机
						包装	包装机	包装	包装机

注：以上为示例，仅供参考。

附件 1-3

### 鱼糜及鱼糜制品生产设备设施和工艺流程

冷冻鱼糜		冷冻鱼糜制品	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	解冻槽、清洗槽、洗鱼机、宰鱼机	原料处理	解冻机、解冻池、清洗槽
采肉	滚筒式采肉机	配料	电子秤
漂洗	动连续式漂洗槽	擂溃或斩拌	擂溃机或斩拌机
精滤	精滤机	凝胶化	---
脱水	回转筛、螺旋压榨机、卧式离心机	成型	鱼丸机、鱼糕机、鱼卷机、成型机
斩拌	斩拌机	速冻	速冻机、速冻间
成形	模具	包装	包装机
速冻	速冻间		
包装	包装机		

注：以上为示例，仅供参考。

附件 1-4

## 冷冻水产制品生产设备设施和工艺流程

冷冻调理制品		冷冻挂浆制品		冻煮制品		冻油炸制品		冻烧烤制品	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	解冻机、解冻池、去皮机、剖片机	原料处理	解冻机、解冻池、去皮机、剖片机	原料处理	解冻机、解冻池、去皮机、剖片机	原料处理	解冻机、解冻池、去皮机、剖片机	原料处理	解冻机、解冻池、去皮机、剖片机
配料	电子秤	配料	电子秤	蒸煮	夹层锅	配料	电子秤	配料	电子秤
调味	搅拌机、滚揉机、调味槽	调味	搅拌机、滚揉机、调味槽	冷却	自动冷却机、风机	调味	搅拌机、滚揉机、调味槽	调味	搅拌机、滚揉机、调味槽
速冻	速冻机、速冻间	挂浆	打浆机、上浆机	速冻	速冻机、速冻间	油炸	油炸锅	烤制	烤炉
包装	包装机	裹衣	裹粉机	包装	包装机	冷却	自动冷却机、风机	冷却	自动冷却机、风机
		速冻	速冻机、速冻间			速冻	速冻机、速冻间	速冻	速冻机、速冻间
		包装	包装机			包装	包装机	包装	包装机

注：以上为示例，仅供参考。

附件 1-5

## 冷藏水产制品生产设备设施和工艺流程

冷藏调理制品	
工艺流程	设备设施
原料处理	解冻机、解冻池、去皮机、剖片机
切割	刀具、切割机
配料	电子秤
调味	搅拌机、滚揉机、调味槽
包装	包装机

注：以上为示例，仅供参考。



鱼饼		调味鱼（鱿鱼）		即食海参		调味海带（裙带菜）		海苔	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	解冻槽、清洗槽	原料处理	解冻槽、清洗槽	原料处理	滑料台、振动筛、气泡清洗机	原料处理	清洗槽	选料	不锈钢台面
配料	电子秤	配料	电子秤	煮制	蒸煮锅	切割	切丝机	烘烤	烘烤机
擂溃或斩拌	擂溃机或斩拌机	调味	搅拌机、滚揉机、调味槽	发制	低温水发间	配料	电子秤	配料	电子秤
成型	压延成型机	熟制	油炸锅、蒸煮锅、烘烤机、电烤箱、熏炉	速冻	速冻间	调味	搅拌机、滚揉机、调味槽	调味	喷料机
熟制	蒸煮锅、烘烤机、油炸锅	冷却	自动冷却机、风机	包装	包装机	包装	包装机	干燥	干燥机
冷却	自动冷却机、风机	拌料或不拌料	搅拌机、调味槽			杀菌	杀菌釜	包装	包装机
包装	包装机	包装	包装机						
杀菌或不杀菌	杀菌釜	杀菌或不杀菌	杀菌釜						
冷却或不冷却	冷却槽	冷却或不冷却	冷却槽						

注：以上为示例，仅供参考。

附件 1-7

## 生食水产制品生产设备设施和工艺流程

腌制生食水产制品		非腌制生食水产制品	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	清洗槽	原料处理	缓冻槽、清洗槽
配料	电子秤	切割（定形）	刀具、切片机、切丝机
腌制	腌制容器	包装	包装机
包装	包装机		

注：以上为示例，仅供参考。

附件 1-8

## 其他水产制品生产设备设施和工艺流程

胶原蛋白肽		岩藻多糖	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	清洗槽、筛选机	原料处理	清洗槽、筛选机
提取	浸泡槽	提取	提取罐
水解	水解罐、搅拌器	过滤	离心机、过滤器
过滤	离心机、过滤器	浓缩	浓缩罐
杀菌	杀菌机	干燥	喷雾干燥机
浓缩	浓缩罐	包装	包装机
干燥	喷雾干燥机		
包装	包装机		

注：以上为示例，仅供参考。

## 附件 2-1

## 预制水产干制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
3	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
4	GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
5	GB 31602	食品安全国家标准 干海参
6	GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
7	GB 5749	生活饮用水卫生标准
8	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
9	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
10	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
11	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
12	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
13	GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
14	GB/T 27304	食品安全管理体系 水产品加工企业要求
15	SC/T 3009	水产品加工质量管理规范
16	GB/T 23597	干紫菜质量通则
17	GB/T 26940	牡蛎干
18	GB/T 40962	干鲍鱼
19	SC/T 3202	干海带
20	SC/T 3203	调味生鱼干
21	SC/T 3204	虾米
22	SC/T 3205	虾皮
23	SC/T 3207	干贝
24	SC/T 3208	鱿鱼干、墨鱼干
25	SC/T 3209	淡菜
26	SC/T 3213	干裙带菜叶
27	SC/T 3214	干鲨鱼翅
28	SC/T 3217	干石花菜
29	SC/T 3218	干江蓠
30	SC/T 3220	干制对虾
31	SC/T 3221	蛤蜊干
32	SC/T 3307	速食干海参
33	SC/T 3507	南极磷虾粉

附件 2-2

## 腌制水产制品生产涉及的主要标准

序号	国家标准	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
3	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
4	GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
5	GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
6	GB 5749	生活饮用水卫生标准
7	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
8	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
9	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
10	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
11	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
12	GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
13	GB/T 27304	食品安全管理体系 水产品加工企业要求
14	SC/T 3009	水产品加工质量管理规范
15	GB/T 27988	咸鱼加工技术规范
16	SC/T 3051	盐渍海蜇加工技术规范
17	SC/T 3210	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
18	SC/T 3211	盐渍裙带菜
19	SC/T 3212	盐渍海带
20	SC/T 3215	盐渍海参
21	SC/T 3216	盐制大黄鱼
22	GB/T 30894	咸鱼

附件 2-3

## 鱼糜及鱼糜制品生产涉及的主要标准

序号	国家标准	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
3	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
4	GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
5	GB 5749	生活饮用水卫生标准
6	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
7	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
8	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
9	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
10	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
11	GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
12	GB/T 27304	食品安全管理体系 水产品加工企业要求
13	SC/T 3009	水产品加工质量管理规范
14	GB/T 36395	冷冻鱼糜加工技术规范
15	GB/T 36187	冷冻鱼糜
16	GB/T 41233	冻鱼糜制品

附件 2-4

## 冷冻水产制品生产涉及的主要标准

序号	国家标准	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
3	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
4	GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
5	GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
6	GB 5749	生活饮用水卫生标准
7	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
8	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
9	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
10	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
11	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
12	GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
13	GB/T 27304	食品安全管理体系 水产品加工企业要求
14	SC/T 3009	水产品加工质量管理规范
15	GB/T 21289	冻烤鳗
16	GB/T 21672	冻裹面包屑虾
17	GB/T 22180	冻裹面包屑鱼
18	SB/T 10379	速冻调制食品
19	SC/T 3120	冻熟对虾

附件 2-5

## 冷藏水产制品生产涉及的主要标准

序号	国家标准	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
3	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
4	GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
5	GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
6	GB 5749	生活饮用水卫生标准
7	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
8	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
9	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
10	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
11	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
12	GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
13	GB/T 27304	食品安全管理体系 水产品加工企业要求
14	SC/T 3009	水产品加工质量管理规范
15	SB/T 10648	冷藏调制食品

附件 2-6

## 熟制水产制品生产涉及主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
3	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
4	GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
5	GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
6	GB 5749	生活饮用水卫生标准
7	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
8	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
9	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
10	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
11	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
12	GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
13	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
14	GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
15	GB/T 27304	食品安全管理体系 水产品加工企业要求
16	SC/T 3009	水产品加工质量管理规范
17	GB/T 23497	鱿鱼丝质量通则
18	GB/T 23596	海苔
19	SC/T 3220	干制对虾
20	SC/T 3301	速食海带
21	SC/T 3302	烤鱼片
22	SC/T 3305	调味烤虾
23	SC/T 3306	即食裙带菜
24	SC/T 3308	即食海参
25	SC/T 3309	调味烤酥鱼
26	SC/T 3311	即食海蜇
27	SC/T 3312	调味鱿鱼制品

附件 2-7

## 生食水产制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
3	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
4	GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
5	GB 5749	生活饮用水卫生标准
6	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
7	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
8	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
9	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
10	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
11	GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
12	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
13	GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
14	GB/T 27304	食品安全管理体系 水产品加工企业要求
15	SC/T 3009	水产品加工质量管理规范
16	SC/T 3117	生食金枪鱼
17	SC/T 3902	海胆制品

附件 2-8

## 其他水产制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20941	食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
3	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
4	GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
5	GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
6	GB 5749	生活饮用水卫生标准
7	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
8	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
9	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
10	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
11	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
12	GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
13	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
14	GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
15	GB/T 27304	食品安全管理体系 水产品加工企业要求
16	SC/T 3009	水产品加工质量管理规范
17	GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
18	GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
19	QB/T 4588	淡水鱼蛋白肽
20	SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉
21	SC/T 3404	岩藻多糖

## 附件 3-1

## 预制水产干制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 10136
		GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品	GB 19643
		GB 31602	食品安全国家标准 干海参	GB 31602
		GB/T 23597	干紫菜质量通则	GB/T 23597
		GB/T 26940	牡蛎干	GB/T 26940
		GB/T 30894	咸鱼	GB/T 30894
		GB/T 40962	干鲍鱼	GB/T 40962
		SC/T 3202	干海带	SC/T 3202
		SC/T 3203	调味生鱼干	SC/T 3203
		SC/T 3204	虾米	SC/T 3204
		SC/T 3205	虾皮	SC/T 3205
		SC/T 3207	干贝	SC/T 3207
		SC/T 3208	鱿鱼干、墨鱼干	SC/T 3208
		SC/T 3209	淡菜	SC/T 3209
		SC/T 3213	干裙带菜叶	SC/T 3213
		SC/T 3214	干鲨鱼翅	SC/T 3214
		SC/T 3217	干石花菜	SC/T 3217
		SC/T 3218	干江蓠	SC/T 3218
		SC/T 3220	干制对虾	SC/T 3220
		SC/T 3221	蛤蜊干	SC/T 3221
SC/T 3307	速食干海参	SC/T 3307		
SC/T 3507	南极磷虾粉	SC/T 3507		
2	规格	GB/T 26940	牡蛎干	GB/T 26940
		SC/T 3204	虾米	SC/T 3204
3	水分	GB 31602	食品安全国家标准 干海参	GB 5009.3
		GB/T 23597	干紫菜质量通则	
		GB/T 26940	牡蛎干	
		GB/T 30894	咸鱼	
		GB/T 40962	干鲍鱼	
		SC/T 3202	干海带	SC/T 3202 GB 5009.3

		SC/T 3203	调味生鱼干	GB 5009.3
		SC/T 3204	虾米	
3	水分	SC/T 3205	虾皮	GB 5009.3
		SC/T 3207	干贝	
		SC/T 3208	鱿鱼干、墨鱼干	
		SC/T 3209	淡菜	
		SC/T 3213	干裙带菜叶	
		SC/T 3214	干鲨鱼翅	
		SC/T 3217	干石花菜	
		SC/T 3218	干江蓠	
		SC/T 3220	干制对虾	
		SC/T 3221	蛤蜊干	
		SC/T 3307	速食干海参	
		SC/T 3507	南极磷虾粉	
4	盐分/ 氯化物	GB 31602	食品安全国家标准 干海参	GB 5009.44
		GB/T 26940	牡蛎干	SC/T 3011
		GB/T 30894	咸鱼	
		GB/T 40962	干鲍鱼	GB 5009.44
		SC/T 3203	调味生鱼干	SC/T 3011
		SC/T 3204	虾米	GB 5009.44
		SC/T 3205	虾皮	SC/T 3011
		SC/T 3207	干贝	GB 5009.44
		SC/T 3208	鱿鱼干、墨鱼干	
		SC/T 3209	淡菜	SC/T 3011
		SC/T 3213	干裙带菜叶	GB 5009.44
		SC/T 3214	干鲨鱼翅	SC/T 3011
		SC/T 3220	干制对虾	
		SC/T 3221	蛤蜊干	GB 5009.44
		SC/T 3307	速食干海参	
		SC/T 3507	南极磷虾粉	
5	蛋白质	GB 31602	食品安全国家标准 干海参	GB 5009.5
		SC/T 3307	速食干海参	
6	灰分	SC/T 3507	南极磷虾粉	GB 5009.4
7	粗蛋白质	SC/T 3507	南极磷虾粉	GB 5009.5
8	粗脂肪	SC/T 3507	南极磷虾粉	GB 5009.6
9	泥沙杂质 (杂质)	SC/T 3202	干海带	SC/T 3202
		SC/T 3217	干石花菜	SC/T 3217

		SC/T 3218	干江蓐	SC/T 3218
10	完整率	SC/T 3204	虾米	SC/T 3204
		SC/T 3207	干贝	SC/T 3207
11	水产夹杂物	SC/T 3204	虾米	SC/T 3204
		SC/T 3205	虾皮	SC/T 3205
12	贝壳及水产夹杂物	SC/T 3221	蛤蜊干	SC/T 3221
13	复水后干重率	GB 31602	食品安全国家标准 干海参	GB 31602
		SC/T 3307	速食干海参	SC/T 3307
14	水溶性总糖	GB 31602	食品安全国家标准 干海参	GB/T 15672
		SC/T 3307	速食干海参	
15	含砂量	GB 31602	食品安全国家标准 干海参	GB 31602
16	过氧化值	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 5009.227
		GB/T 26940	牡蛎干	
17	酸价	GB/T 26940	牡蛎干	GB 5009.229
		SC/T 3507	南极磷虾粉	
18	挥发性盐基氮	GB/T 26940	牡蛎干	GB 5009.228
		SC/T 3507	南极磷虾粉	
19	琼胶含量	SC/T 3217	干石花菜	SC/T 3217
		SC/T 3218	干江蓐	SC/T 3218
20	泡发倍数	SC/T 3307	速食干海参	SC/T 3307
21	无机砷	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.11
22	铅			GB 5009.12
23	镉			GB 5009.15
24	甲基汞			GB 5009.17
25	铬			GB 5009.123
26	多氯联苯			GB 5009.190
27	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
28	标签			GB 7718
29	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
30	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
31	农药残留	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	按照对应标准
32	兽药残留	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	按照对应标准

## 附件 3-2

## 腌制水产制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 10316	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 10136
		GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品	GB 19643
		SC/T 3210	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头	SC/T 3210
		SC/T 3211	盐渍裙带菜	SC/T 3211
		SC/T 3212	盐渍海带	SC/T 3212
		SC/T 3215	盐渍海参	SC/T 3215
		SC/T 3216	盐制大黄鱼	SC/T 3216
2	规格	SC/T 3215	盐渍海参	SC/T 3215
3	水分	SC/T 3210	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头	GB 5009.3
		SC/T 3211	盐渍裙带菜	
		SC/T 3212	盐渍海带	
		SC/T 3215	盐渍海参	
		SC/T 3216	盐制大黄鱼	
4	盐分/ 氯化物	SC/T 3210	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头	SC/T 3011
		SC/T 3211	盐渍裙带菜	GB 5009.44
		SC/T 3212	盐渍海带	
		SC/T 3215	盐渍海参	SC/T 3011
		SC/T 3216	盐制大黄鱼	
5	明矾	SC/T 3210	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头	SC/T 3210
6	蛋白质	SC/T 3215	盐渍海参	GB 5009.5
7	过氧化值	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 5009.227
		SC/T 3216	盐制大黄鱼	
8	组胺	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 5009.208
9	挥发性盐基氮	SC/T 3216	盐制大黄鱼	GB 5009.228
10	附盐/浮盐	SC/T 3211	盐渍裙带菜	SC/T 3211
		SC/T 3212	盐渍海带	SC/T 3212
		SC/T 3215	盐渍海参	SC/T 3215
11	无机砷	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.11
12	铅			GB 5009.12

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
13	镉			GB 5009.15
14	甲基汞			GB 5009.17
15	铬			GB 5009.123
16	多氯联苯	GB 2762	食品安全国家标准 食品中 污染物限量	GB 5009.190
17	N-二甲基 亚硝胺			GB 5009.26
18	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装 食品标签通则	GB 7718
19	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装 食品营养标签通则	GB 28050
20	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添 加剂使用标准	按照对应标准
21	农药残留	GB 2763	食品安全国家标准 食品中 农药最大残留限量	按照对应标准
22	兽药残留	GB 31650	食品安全国家标准 食品中 兽药最大残留限量	按照对应标准

## 附件 3-3

## 鱼糜及鱼糜制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 10136
		GB/T 36187	冷冻鱼糜	GB/T 36187
		GB/T 41233	冻鱼糜制品	GB/T 41233
2	挥发性盐基氮	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 5009.228
3	淀粉	GB/T 36187	冷冻鱼糜	GB/T 36187
		GB/T 41233	冻鱼糜制品	GB 5009.9
4	水分	GB/T 36187	冷冻鱼糜	GB 5009.3
		GB/T 41233	冻鱼糜制品	
5	pH 值	GB/T 36187	冷冻鱼糜	GB 5009.237
6	产品中心温度	GB/T 36187	冷冻鱼糜	GB/T 36187
		GB/T 41233	冻鱼糜制品	GB/T 41233
7	杂点	GB/T 36187	冷冻鱼糜	GB/T 36187
8	凝胶强度	GB/T 36187	冷冻鱼糜	GB/T 36187
9	白度	GB/T 36187	冷冻鱼糜	GB/T 36187
10	无机砷	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.11
11	铅			GB 5009.12
12	镉			GB 5009.15
13	甲基汞			GB 5009.17
14	铬			GB 5009.123
15	多氯联苯			GB 5009.190
16	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
17	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
18	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
19	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
20	农药残留	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	按照对应标准
21	兽药残留	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	按照对应标准

## 附件 3-4

## 冷冻水产制品涉及的检测项目与方法

序号	检测项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 10136
		GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品	GB 19643
		GB/T 21289	冻烤鳗	GB/T 21289
		GB/T 21672	冻裹面包屑虾	GB/T 21672
		GB/T 22180	冻裹面包屑鱼	GB/T 22180
		SB/T 10379	速冻调制食品	SB/T 10379
		SC/T 3120	冻熟对虾	SC/T 3120
2	冻品中心温度	GB/T 21289	冻烤鳗	GB/T 21289
		GB/T 21672	冻裹面包屑虾	GB/T 21672
		GB/T 22180	冻裹面包屑鱼	GB/T 22180
		SC/T 3120	冻熟对虾	SC/T 3120
3	规格	GB/T 21289	冻烤鳗	GB/T 21289
		SC/T 3120	冻熟对虾	SC/T 3120
4	虾肉含量	GB/T 21672	冻裹面包屑虾	GB/T 21672
5	鱼肉含量	GB/T 22180	冻裹面包屑鱼	GB/T 22180
6	鱼肉水分含量	GB/T 22180	冻裹面包屑鱼	GB 5009.3
7	冰衣	SC/T 3120	冻熟对虾	SC/T 3120
8	挥发性盐基氮	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 5009.228
9	过氧化值	SB/T 10379	速冻调制食品	GB 5009.227
10	无机砷	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.11
11	铅			GB 5009.12
12	镉			GB 5009.15
13	甲基汞			GB 5009.17
14	铬			GB 5009.123
15	多氯联苯			GB 5009.190
16	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
17	苯并[α]芘			GB 5009.27

序号	检测项目	标准号	标准名称	检验方法
18	总汞	GB/T 21289	冻烤鳗	GB 5009.17
19	土霉素	GB/T 21289	冻烤鳗	SC/T 3015
20	菌落总数	GB/T 21289	冻烤鳗	GB 4789.2
21	大肠菌群	GB/T 21289	冻烤鳗	GB/T 4789.3
22	金黄色葡萄球菌	GB/T 21289	冻烤鳗	GB 4789.10
23	沙门氏菌	GB/T 21289	冻烤鳗	GB 4789.4
24	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
25	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
26	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
27	农药残留	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	按照对应标准
28	兽药残留	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	按照对应标准

## 附件 3-5

## 冷藏水产制品涉及的检测项目与方法

序号	检测项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 10136
		GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品	GB 19643
		SB/T 10648	冷藏调制食品	SB/T 10648
2	挥发性盐基氮	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 5009.228
3	无机砷	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.11
4	铅			GB 5009.12
5	镉			GB 5009.15
6	甲基汞			GB 5009.17
7	铬			GB 5009.123
8	多氯联苯			GB 5009.190
9	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
10	苯并[α]芘			GB 5009.27
11	过氧化值	SB/T 10648	冷藏调制食品	GB 5009.227
12	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
13	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
14	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
15	农药残留	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	按照对应标准
16	兽药残留	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	按照对应标准

## 附件 3-6

## 熟制水产制品涉及的检测项目与方法

序号	检测项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 10136
		GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品	GB 19643
		GB/T 23497	鱿鱼丝质量通则	GB/T 23497
		GB/T 23596	海苔	GB/T 23596
		SC/T 3220	干制对虾	SC/T 3220
		SC/T 3301	速食海带	SC/T 3301
		SC/T 3302	烤鱼片	SC/T 3302
		SC/T 3305	调味烤虾	SC/T 3305
		SC/T 3306	即食裙带菜	SC/T 3306
		SC/T 3308	即食海参	SC/T 3308
		SC/T 3309	调味烤酥鱼	SC/T 3309
		SC/T 3311	即食海蜇	SC/T 3311
		SC/T 3312	调味鱿鱼制品	SC/T 3312
2	碎末率	GB/T 23497	鱿鱼丝质量通则	GB/T 23497
3	碎屑率	SC/T 3301	速食海带	SC/T 3301
4	水分	GB/T 23497	鱿鱼丝质量通则	GB 5009.3
		GB/T 23596	海苔	
		SC/T 3220	干制对虾	
		SC/T 3301	速食海带	
		SC/T 3302	烤鱼片	
		SC/T 3305	调味烤虾	
		SC/T 3306	即食裙带菜	
		SC/T 3309	调味烤酥鱼	
		SC/T 3312	调味鱿鱼制品	
5	盐分	GB/T 23497	鱿鱼丝质量通则	GB 5009.44
		SC/T 3220	干制对虾	SC/T 3011
		SC/T 3301	速食海带	GB 5009.44
		SC/T 3302	烤鱼片	SC/T 3011
		SC/T 3305	调味烤虾	GB 5009.44
		SC/T 3306	即食裙带菜	SC/T 3011
		SC/T 3309	调味烤酥鱼	
		SC/T 3311	即食海蜇	GB 5009.44

序号	检测项目	标准号	标准名称	检验方法
5	盐分	SC/T 3312	调味鱿鱼制品	GB 5009.44
6	总糖	GB/T 23497	鱿鱼丝质量通则	GB/T 9695.31
7	亚硫酸盐	SC/T 3302	烤鱼片	GB 5009.34
8	pH	SC/T 3308	即食海参	GB 5009.237
9	固形物	SC/T 3301	速食海带	JJF 1070
		SC/T 3308	即食海参	GB/T 10786
		SC/T 3311	即食海蜇	
10	铝的残留量	SC/T 3311	即食海蜇	GB 5009.182
11	无机砷	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.11
12	铅			GB 5009.12
13	镉			GB 5009.15
14	甲基汞			GB 5009.17
15	铬			GB 5009.123
16	多氯联苯			GB 5009.190
17	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
18	苯并[α]芘			GB 5009.27
19	菌落总数	GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品	GB 4789.2
20	大肠菌群			GB 4789.3
21	霉菌			GB 4789.15
22	沙门氏菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.4
		GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量	
23	金黄色葡萄球菌	GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量	GB 4789.10
24	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
25	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
26	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
27	农药残留	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	按照对应标准
28	兽药残留	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	按照对应标准

## 附件 3-7

## 生食水产制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 10136
		SC/T 3117	生食金枪鱼	SC/T 3117
		SC/T 3902	海胆制品	SC/T 3902
2	产品温度	SC/T 3117	生食金枪鱼	SC/T 3117
3	一氧化碳			SC/T 3117
4	组胺			GB 5009.208
5	水分	SC/T 3902	海胆制品	GB 5009.3
6	氯化物			GB 5009.44
7	挥发性盐基氮	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 5009.228
		SC/T 3117	生食金枪鱼	
8	寄生虫(吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴)	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 10136
9	寄生虫及其囊蚴	SC/T 3117	生食金枪鱼	SC/T 3117
10	金属异物	SC/T 3117	生食金枪鱼	SC/T 3009
11	无机砷	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.11
12	铅			GB 5009.12
13	甲基汞			GB 5009.17
14	多氯联苯			GB 5009.190
15	镉			GB 5009.15
16	铬			GB 5009.123
17	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
18	菌落总数	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 4789.2
		SC/T 3117	生食金枪鱼	
19	大肠菌群	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 4789.3
		SC/T 3117	生食金枪鱼	GB/T 4789.3
20	沙门氏菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.4

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
		GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量	
		SC/T 3117	生食金枪鱼	
21	副溶血性弧菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.7
		GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量	
		SC/T 3117	生食金枪鱼	
22	单核细胞增生李斯特氏菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.30
		GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量	
		SC/T 3117	生食金枪鱼	
23	金黄色葡萄球菌	GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量	GB 4789.10
		SC/T 3117	生食金枪鱼	
24	霍乱弧菌	SC/T 3117	生食金枪鱼	SN/T 1022
25	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
26	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
27	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
28	农药残留	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	按照对应标准
29	兽药残留	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	按照对应标准

## 其他水产制品涉及的检测项目与方法

序号	检测项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品	GB 10136
		GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	GB 31645
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	GB/T 22729
		QB/T 4588	淡水鱼蛋白肽	QB/T 4588
		SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉	SB/T 10634
		SC/T 3404	岩藻多糖	SC/T 3404
2	总氮	GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	GB 5009.5
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
		QB/T 4588	淡水鱼蛋白肽	
3	蛋白质	SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉	GB 5009.5
4	粗脂肪	SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉	GB 5009.6
5	低聚肽	GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	GB/T 22729
6	肽含量	QB/T 4588	淡水鱼蛋白肽	QB/T 4588
		SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉	GB/T 22492
7	相对分子质量小于 10000 的胶原蛋白肽所占比例	GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	GB 31645
8	相对分子质量小于 5000(Da)的蛋白质水解物所占比例	QB/T 4588	淡水鱼蛋白肽	QB/T 4588
		SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉	SB/T 10634
9	相对分子质量小于 1000 u 的蛋白质水解物所占比例	GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	GB/T 22729
10	羟脯氨酸	GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	GB/T 9695.23
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
		QB/T 4588	淡水鱼蛋白肽	
		SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉	JY/T 019
11	游离羟脯氨酸/	SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉	JY/T 019

序号	检测项目	标准号	标准名称	检验方法
	总羟脯氨酸			
12	透射比	SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉	QB 2732
13	水分(干燥失重)	GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	GB 5009.3
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
		QB/T 4588	淡水鱼蛋白肽	
		SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉	
		SC/T 3404	岩藻多糖	
14	灰分	GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	GB 5009.4
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
		QB/T 4588	淡水鱼蛋白肽	
		SB/T 10634	淡水鱼胶原蛋白肽粉	
		SC/T 3404	岩藻多糖	
15	总糖	SC/T 3404	岩藻多糖	SC/T 3404
16	岩藻糖			
17	硫酸基			
18	游离磷酸根			
19	pH 值			
20	钙	GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	GB 5009.92
21	汞	GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	GB 5009.17
22	甲基汞	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.17
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
23	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
		GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
24	镉	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.15
		GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
25	无机砷	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.11

序号	检测项目	标准号	标准名称	检验方法
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
26	铬	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.123
		GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	
27	砷	GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	GB 5009.11
28	N-二甲基亚硝胺	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.26
29	多氯联苯			GB 5009.190
30	菌落总数	GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	GB 4789.2
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
31	大肠菌群	GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽	GB 4789.3
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	GB/T 4789.3
32	霉菌	GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	GB 4789.15
33	酵母			
34	沙门氏菌	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量	GB 4789.4
		GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
35	志贺氏菌	GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	GB 4789.5
36	金黄色葡萄球菌	GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	GB 4789.10
37	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
38	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050
39	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
40	农药残留	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	按照对应标准
41	兽药残留	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	按照对应标准