

ICS 67.120.30
X 20
备案号: 27490-2010

DB44

广东省地方标准

DB44/T 738—2010

水产品加工过程中防腐剂的使用准则

Specification for the application of preservative in aquatic
products processing

2010-03-22 发布

2010-07-01 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由广东省海洋与渔业局提出。

本标准由中国水产科学研究院南海水产研究所质量与标准化技术研究中心归口。

本标准起草单位：中国水产科学研究院南海水产研究所、江门市丰正食品有限公司。

本标准主要起草人：杨贤庆、戚勃、李来好、刁石强、岑剑伟、黄卉、杨海潮。

水产品加工过程中防腐剂的使用准则

1 范围

本标准规定了水产品加工过程中使用防腐剂的基本原则、允许使用的防腐剂品种、使用范围及最大使用量。

本标准适用于水产品加工过程中防腐剂的使用。

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 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

中华人民共和国卫生部公告（2007年第9号）

中华人民共和国卫生部公告（2008年第27号）

3 基本原则与要求

3.1 基本原则

3.1.1 防腐剂使用的种类、应用范围、使用限量应符合 GB 2760、中华人民共和国卫生部公告（2007年第9号）、中华人民共和国卫生部公告（2008年第27号）。

3.1.2 防腐剂的使用应严格遵循国家和相关部门的规定，不得使用未取得生产许可证、批准文号与没有生产执行标准的防腐剂。

3.1.3 按照本标准使用的防腐剂应符合相应的质量标准。

3.1.4 防腐剂的使用不应降低水产品本身的营养价值。

3.1.5 加入到水产品中的防腐剂应尽可能最低，在达到预期防腐效果的前提下，尽量降低使用量。

3.2 基本要求

3.2.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2.2 使用的防腐剂应具有产品合格证，并对其来源、数量、品质记录存档。

3.2.3 防腐剂使用过程中，应由专人负责配制、使用，并做好使用记录，使用过程中应严格控制使用量。

4 使用要求

水产品中防腐剂的使用要求应符合表1规定。

表1 水产品中防腐剂使用要求

单位为 g/kg

防腐剂名称	应用范围	最大使用量
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	蚝油、虾油、鱼露等	1.0
乳酸链球菌素	藻类罐头	0.2
山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）	预制水产品（半成品）	0.075
	风干、烘干、压干等水产品	1.0
	其他水产品及其制品（仅限即食海蜇）	1.0
稳定态二氧化氯	水产品及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品）（仅限鱼类加工）	0.05
对羟基苯甲酸丙酯	蚝油	0.25
二氧化硫，焦亚硫酸钾，焦亚硫酸钠，亚硫酸钠，亚硫酸氢钠，低亚硫酸钠（以二氧化硫残留计）	干制海藻	0.05

5 注意事项

- 5.1 使用复合防腐剂时，各防腐剂单一组分的应用范围、最大使用量及总使用量均应符合表1的规定。
- 5.2 加工后产品中的防腐剂含量应符合相关标准。