

ICS 67.120.30
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 10138—2005
代替 GB 10138~10143—1988

盐渍鱼卫生标准

Hygienic standard for salted fish

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准代替并废止 GB 10138—1988《咸鲳鱼卫生标准》、GB 10139—1988《咸鳗鱼卫生标准》、GB 10140—1988《咸带鱼卫生标准》、GB 10141—1988《咸鳙鱼卫生标准》、GB 10142—1988《咸鲮鱼卫生标准》、GB 10143—1988《咸黄鱼卫生标准》。

本标准与 GB 10138~10143—1988 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；
- 将 GB 10138~10143—1988 六项标准合并为本标准；
- 增加了食品添加剂、生产加工过程、包装、标识、贮存及运输的卫生要求；
- 标准适用范围扩大为：“鲜、冻鱼经盐腌后加工制成的腌制品。”
- 采用 CAC/GL 7—1991《鱼甲基汞指导值》(Guideline levels for methylmercury in fish)中甲基汞指标，增订甲基汞限量；
- 增加了组胺、铅、砷、甲基汞、镉、多氯联苯和 N-二甲基亚硝胺限量，修改了过氧化值和酸价的单位。

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：山东省卫生防疫站、沈阳市和平区卫生防疫站、广西壮族自治区卫生防疫站、海南省卫生防疫站、浙江省嵊泗县卫生防疫站。

本标准主要起草人：孙效晖、韩一鸣、林弟雄、韩彩轩、李伟、张绍勇、迟玉聚。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 10138—1988；
- GB 10139—1988；
- GB 10140—1988；
- GB 10141—1988；
- GB 10142—1988；
- GB 10143—1988。

盐渍鱼卫生标准

1 范围

本标准规定了盐渍鱼的卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、标识、包装、贮存与运输的卫生要求。

本标准适用于鲜、冻鱼经盐腌后加工制成的腌制品。

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 2721 食盐卫生标准
- 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 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 5009.26 食品中 N-亚硝胺类的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- 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、辅料要求

- 3.1.1 食盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.2 原料鱼应符合 GB 2733 的规定。

3.2 感官指标

无异味、无酸败味、无霉变。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的要求。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应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 的规定。