



中华人民共和国国家标准

GB 2733—2015

食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

www.hmarky.com

2015-11-13 发布

2016-11-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 2733—2005《鲜、冻动物性水产品卫生标准》。

本标准与 GB 2733—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品”;
- 修改了范围;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 增加了贝类毒素限量;
- 修改了农药残留量;
- 增加了兽药残留限量。

www.hmdzkj.com

食品安全国家标准

鲜、冻动物性水产品

1 范围

本标准适用于鲜、冻动物性水产品,包括海水产品和淡水产品。

2 技术要求

2.1 感官要求

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	具有水产品应有色泽	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
气味	具有水产品应有气味,无异味	
状态	具有水产品正常的组织状态,肌肉紧密、有弹性	

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮 ^a /(mg/100 g)		GB 5009.228
海水鱼虾	≤ 30	
海蟹	≤ 25	
淡水鱼虾	≤ 20	
冷冻贝类	≤ 15	
组胺 ^a /(mg/100 g)		GB/T 5009.208
高组胺鱼类 ^b	≤ 40	
其他海水鱼类	≤ 20	

^a 不适用于活体水产品。

^b 高组胺鱼类:指鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲹鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。

2.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

2.4 贝类毒素限量

贝类中贝类毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 贝类毒素限量

项 目	限 量	检 验 方 法
麻痹性贝类毒素(PSP)/(MU/g) 贝类	≤ 4	GB/T 5009.213
腹泻性贝类毒素(DSP)/(MU/g) 贝类	≤ 0.05	GB/T 5009.212

2.5 农药残留限量和兽药残留限量

2.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.5.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

2.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 其他

3.1 贝类、淡水蟹类、龟、鳖、黄鳝应活体加工,其冷冻品应在活体状态下清洗(宰杀或去壳)后冷冻。

3.2 冷冻动物性水产品应贮存在-18℃或更低的温度下,禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。