

GB 2733-2015

Normativa Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos de la Pesca de Origen Animal Frescos y Congelados

Fecha de publicación: 13 de noviembre de 2015.

Fecha de entrada en vigor: 13 de noviembre de 2016.

Decretado por la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar de la República Popular de China.

Prólogo

Esta normativa reemplaza la Norma Sanitaria de Productos de la Pesca de Origen Animal Frescos y Congelados GB 2733-2005.

En comparación con la norma reemplazada, esta normativa tiene las siguientes principales modificaciones:

- Se cambia el nombre de la normativa por “Normativa Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos de la Pesca de Origen Animal Frescos y Congelados”;
- Se modifica el alcance de aplicación de la normativa;
- Se modifican los métodos de valoración organoléptica;
- Se modifican los índices físico-químicos;
- Se agregan los límites de sustancias tóxicas de bivalvos;
- Se modifican los límites de residuos de agentes químicos;
- Se agregan los límites de residuos de medicamentos veterinarios.

Normativa Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos de la Pesca de Origen Animal Frescos y Congelados

1. Alcance:

Esta normativa se aplica a los productos de la pesca de origen animal frescos y congelados, incluyendo los del mar y los de agua dulce.

2. Requisitos técnicos:

2.1 Requisitos organolépticos.

Los requisitos organolépticos deben cumplir lo que se establece en el formulario 1.

Formulario 1.- Requisitos organolépticos

Característica	Requisitos	Método de valoración
Color y brillo	Ostenta el color y brillo que deben tener los productos de la pesca.	Toma de muestras y colocación sobre un plato de porcelana blanca, observar el color y brillo bajo la luz natural y sentir el olor.
Olor	Desprende el olor normal de los productos de la pesca, y no un olor intenso	
Estado físico	Presenta el estado físico normal de los productos de la pesca, conserva la carne firmes y elásticas.	

2.2 Índices físico-químicos:

Los índices físico-químicos deben cumplir lo establecido en el formulario 2.

Formulario 2.- Índices físico-químicos

Sustancia	Nivel	Métodos de valoración
Nitrógeno Básico Volátil ^a (mg/100g) Pescado y camarones marinos Cangrejos de mar Pescado y camarones de agua dulce Bivalvos congelados	≤ 30 ≤ 25 ≤ 20 ≤ 15	GB 5009. 228
Histamina ^b (mg/100g) Pescado de alta histamina Otros pescados marinos	≤ 40 ≤ 20	GB/T 5009. 208
^a No se aplica a peces y mariscos vivos. ^b Pescado de alta histamina incluye: los pescados del mar de carne roja y piel gris, tales como <i>Pneumatophorus japonicas</i> , <i>Carangidae</i> , caballa, bonito, atún, <i>Cololabis saira</i> , <i>Scomberomorus niphonius</i> , sardina, etc.		

2.3 Límites de sustancias contaminantes

Los Límites de sustancias contaminantes deben cumplir lo establecido en la norma GB 2762.

2.4 Límites de sustancias tóxicas de bivalvos.

Los límites de sustancias tóxicas de bivalvos deben cumplir lo especificado en el formulario 3.

Formulario 3.- Límites de sustancias tóxicas de bivalvos

Toxina	Nivel	Métodos de valoración
Toxinas paralizantes de molusco (PSP) (MU/g) Bivalvos \leq	4	GB/T 5009.213
Toxinas diarreicas de molusco (DSP) (MU/g) Bivalvos \leq	0.05	GB/T 5009.212

2.5 Límites de residuos de agentes químicos y de medicamentos veterinarios.

2.5.1 Los Límites de residuos de agentes químicos deben cumplir lo establecido en la norma GB 2763.

2.5.2 Los Límites de residuos de medicamentos veterinarios deben cumplir lo establecido en los reglamentos y decretos relativos.

2.6 Aditivos alimentarios

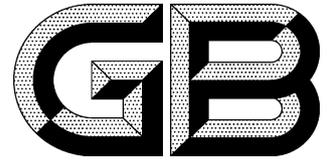
Los aditivos alimentarios deben cumplir lo establecido en GB 2760.

3. Otros

3.1 Bivalvos, cangrejos de agua dulce, tortuga, tortuga de caparazón blando, *Monopterus albus* deben ser procesados cuando todavía están vivos, deben ser limpiados y lavados (ser sacrificados o quitar la concha y caparazón) cuando todavía están vivos, y posteriormente congelarse.

3.2 Los productos de la pesca de origen animal congelados deben almacenarse a -18°C o inferior temperatura, está prohibido que estén en el mismo almacén junto con los artículos tóxicos, dañinos y de olor fuerte.

Fuente: Embajada de España en China. Consejería de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



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

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。

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。