



**NORMA KRAJOWA**  
**CHIŃSKIEJ REPUBLIKI LUDOWEJ**

**GB 2733-2015**

---

**Krajowa norma bezpieczeństwa żywności**  
**Świeże, mrożone produkty wodne pochodzenia zwierzęcego**

**Wydano dnia: 2015-11-13**

**Wdrożono dnia: 2016-11-13**

---

**Wydano przez:**      **Krajową Komisję Zdrowia i Planowania Rodziny Chińskiej  
Republiki Ludowej**

## **Przedmowa**

Norma zastępuje *Standardy higieniczne dla świeżych i mrożonych produktów wodnych pochodzenia zwierzęcego* (GB 2733-2005).

W porównaniu z normą GB 2733-2005, główne zmiany są następujące:

- Nazwa normy zostaje zmieniona na „Krajowa norma dotycząca bezpieczeństwa żywności – świeże, mrożone produkty wodne pochodzenia zwierzęcego”;
- Zmienia zakres;
- Zmienia wymagania sensoryczne;
- Zmienia wskaźniki fizyczne i chemiczne;
- Dodaje limity toksyn mięczaków;
- Zmienia limity pozostałości pestycydów;
- Dodaje limity pozostałości leków weterynaryjnych;

## Krajowa norma bezpieczeństwa żywności

### Świeże, mrożone produkty wodne pochodzenia zwierzęcego

#### 1 Zakres

Standard ma zastosowanie do świeżych, mrożonych produktów wodnych pochodzenia zwierzęcego, w tym produktów morskich i słodkowodnych.

#### 2 Wymagania techniczne

##### 2.1 Wymagania sensoryczne

Wymagania sensoryczne powinny być zgodne z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Tabela 1: Wymagania sensoryczne

Pozycja	Wymagania	Metody badania
Kolor	Powinien odpowiadać normalnemu kolorowi produktów wodnych	Pobrać kilka próbek i umieścić na białej porcelanie, obserwować kolor i stan w naturalnym świetle, powąchać
Zapach	Powinien być zgodny z normalnym zapachem produktów wodnych, bez dziwnego zapachu	
Stan	Struktura produktów wodnych powinna być normalna, o zwartych i elastycznych mięśniach	

##### 2.2 Wskaźniki fizyczne i chemiczne

Wskaźniki fizyczne i chemiczne powinny być zgodne z wymaganiami podanymi w Tabeli 2.

Tabela 2: Wskaźniki fizyczne i chemiczne

Pozycja	Wskaźnik	Metody badania
Całkowity azot lotnych zasad amonowych <sup>a/</sup> (mg/100g)		
Morskie ryby i krewetki ≤	30	GB 5009.228
Krab morski ≤	25	
Słodkowodne ryby i krewetki ≤	20	
Mrożone mięczaki ≤	15	
Histamina <sup>a/</sup> (mg/100g)		
Ryby o wysokiej zawartości histaminy ≤	40	GB/T 5009.208
Inne ryby morskie ≤	20	
<sup>a</sup> Nie ma zastosowania do żywych produktów wodnych		
<sup>b</sup> Ryby o wysokiej zawartości histaminy: makrela kolas, ostrobok, ostrobok pospolity, makrela, bonito, tuńczyk, sajra, makrela hiszpańska, <i>Pneumatophorus japonicus</i> oraz sardynka itp.		

## 2.3 Limity zanieczyszczeń

Wartości graniczne zanieczyszczeń powinny być zgodne z wymaganiami określonymi w GB 2762.

## 2.4 Limity toksyn u mięczaków

Wartości graniczne toksyn u mięczaków powinny być zgodne z wymaganiami podanymi w Tabeli 3.

Tabela 3: Wartości graniczne toksyn u mięczaków

Pozycja	Wartość graniczna	Metody badania
Toksyna paralityczna (PSP) (MU/g) Mięczaki ≤	4	GB/T 5009.213
Toksyna wywołująca biegunkę (DSP) (MU/g) Mięczaki ≤	0,05	GB/T 5009.212

## 2.5 Pozostałości pestycydów i leków weterynaryjnych

2.5.1 Wartości graniczne pozostałości pestycydów powinny być zgodne z wymaganiami określonymi w GB 2763.

2.5.2 Wartości graniczne pozostałości leków weterynaryjnych powinny być zgodne z odpowiednimi krajowymi przepisami i obwieszczeniami.

## 2.6 Dodatki do żywności

Stosowanie dodatków do żywności powinno być zgodne z wymaganiami określonymi w GB 2760.

## 3 Inne

3.1 Mięczaki, kraby słodkowodne, żółwie, żółwiaki chińskie, węgorze ryżowe powinny być przetwarzane, gdy są jeszcze żywe, ich mrożone produkty powinny być oczyszczone (ubite lub pozbawione skorup) in vivo, a następnie zamrożone.

3.2 Zamrożone produkty wodne pochodzenia zwierzęcego powinny być przechowywane w temperaturze -18 °C lub nawet niższej. Zabronione jest przechowywanie w tym samym magazynie produktów toksycznych, szkodliwych i o nieprzyjemnym zapachu.