

Q/HCGM

海南省食品安全企业标准

Q/HCGM 0001S—2018

代替 Q/HCGM 0001S—2015

海产干制品

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4600635-2018
有效期: 2018年1月25日
至 2021年1月20日



2018-01-01 发布

2018-01-20 实施

海南鸿琛工贸有限公司

发布

前 言

本标准代替 Q/HCGM 0001S—2015《海鲜干制品》。

本标准与 Q/HCGM 0001S—2015 相比较，主要变化如下：

- 产品名称改为《海产干制品》；
- 引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南鸿琛工贸有限公司提出。

本标准由海南鸿琛工贸有限公司起草。

本标准主要起草人：苏鸿儒、余佐其。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HCGM 1—2005、Q/HCGM 1—2008、Q/HCGM 0001S—2012、Q/HCGM 0001S—2015。

海产干制品

1 范围

本标准规定了海产干制品的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于采用鲜(冻)的海鱼、虾、贝类、头足类、软体类等海产品为原料,经筛选、精洗或盐水煮熟、干燥等工序制成的非即食海产干制品的生产控制检验和贮运等环节。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 海产食品中多氯联苯的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

2.1 海鱼类

经过筛选、精洗、盐渍、干燥生产工艺加工成的鱼干产品。

2.2 鱼肚、鱼翅、沙虫

经过筛选、精洗、干燥生产工艺加工成的海鲜干品。

2.3 头足类

经过筛选、精洗、盐渍、干燥生产工艺加工成的鱿鱼、墨鱼、章鱼干制品。

2.4 虾类

经过筛选、精洗、水煮、脱壳、干燥生产工艺加工成的虾类干制品。

2.5 贝类

经过筛选、精洗、盐渍、干燥生产工艺加工成的贝类干制品。

3 技术要求

3.1 原辅材料

3.1.1 鲜(冻)海鱼、虾、头足类、贝类：应新鲜，无腐败变质，同时应符合 GB 2733 的要求。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求								检验方法
	鱼翅	沙虫	鱼肚	海鱼	虾类	贝类	头足类	其它	
色 泽	具有该产品应有的色泽								取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	呈该产品经加工后特有的“羽翅”状	条形，体态较完整，干扁，有条形相间花纹	圆形，中空，允许一端开口破裂或残缺	基本保持鱼体完整	肉质坚实，保持虾体基本完整	肉质坚实，颗粒基本完整	基本保持产品实体完整	具有该产品应有的形态	
滋味与气味	具有干鱼翅香味，无异味	具有干沙虫香味，无异味	具有干鱼肚香味，无异味	具有干海鱼香味，无异味	具有干虾香味，无异味	具有贝类干品香味，无异味	具有头足类干品香味，无异味	具有该干品香味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀								

3.3 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	
	海鱼类	鱼肚、鱼翅、沙虫	头足类	虾类	贝类	其它		
水分, g/100g	≤	45	30	40	30	30	40	GB 5009.3
盐分(以NaCl计), g/100g	≤	25	20	20	18	18	20	GB 5009.44
酸价(以脂肪计), mg/g	≤	130						GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.60						GB 5009.227
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.5						GB 5009.17
鲨鱼等食肉鱼及其制品, mg/kg	≤	1.0						
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.45						GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	0.5					GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤	2.0						GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, ug/kg	≤	4.0						GB 5009.26
多氯联苯, mg/kg	≤	2.0						GB 5009.190
PCB 138, mg/kg	≤	0.5						
PCB 153, mg/kg	≤	0.5						

注:多氯联苯指标,以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180总和计。

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2Kg,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、盐分和标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，外包装纸箱的标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

包装材料应整洁、无破损，应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 或 GB 4806.7 的要求。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品常温保存，应储存于阴凉、干燥、通风的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，虾类产品保质期为 10 个月，其他类产品保质期为 6 个月。