

ICS 67.120.30
X 20

Q/SYZB

海南省食品安全企业标准

Q/SYZB 0002S—2020
代替 Q/SYZB 0002S—2017

冻带头熟虾

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460359S-2020
有效期: 2020年11月30日
至 2023年11月29日

2020-11-10 发布

2020-12-10 实施

海南中本水产食品有限公司 发布

表3 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ²	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 20941 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的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。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。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

每批产品都要经过检验合格方可出厂，出厂检验项目为：感官、冻品中心温度、净含量、菌落总数、大肠菌群、挥发性盐基氮，其他项目作不定期抽检。

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。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 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。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它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、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品内包装用塑料材料应符合 GB 4806.7 的要求；外包装用纸箱包装，包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。也可以根据市场和客户的要求进行包装，包装应符合相关食品安全和标准的要求。

6.3 运输

产品应使用冷藏或保温运输工具运输，运输工具必须符合卫生要求，运输温度在 $-18^{\circ}\text{C}\sim-24^{\circ}\text{C}$ ，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、防风、无异味的专用仓库内，贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C}\sim-24^{\circ}\text{C}$ ；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有异味、易污染品混存。

7 保质期

在符合本标准要求的 $-18^{\circ}\text{C}\sim-24^{\circ}\text{C}$ 的贮存条件下，产品保质期为 24 个月。