

ICS67.040

X80

# Q/XEY

## 海南省食品安全企业标准

Q/XEY 0007S—2020

### 鳄鱼粉

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 460366S-2020  
有效期: 2020年12月4日  
至 2023年12月3日

2020-12-01 发布

2020-12-05 实施

海南喜鳄缘农业开发有限公司 发布



## 前 言

本标准由海南喜鳄缘农业开发有限公司提出。  
本标准由海南喜鳄缘农业开发有限公司起草。  
本标准主要起草人：许金旺、柯艺明。  
本标准为首次发布。



# 鳄鱼粉

## 1 范围

本标准规定了鳄鱼粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鲜鳄鱼为原料，经清洗、切碎、提取、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装等生产工艺制成的可直接食用，也可以作为食品工业原料用的鳄鱼粉的生产控制、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 2733 食品安全国家标准 鲜（冻）动物性水产品
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 原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》
- 《中华人民共和国野生动物保护法》
- 《中华人民共和国野生动物保护实施条例》



### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜鳄鱼：应符合 GB 2733 的要求，应来源于符合《中华人民共和国野生动物保护法》和《中华人民共和国野生动物保护实施条例》规定的暹罗鳄 (*Crocodylus siamensis*)、湾鳄 (*Crocodylus porosus*) 和尼罗鳄 (*Crocodylus niloticus*)，鳄鱼为人工繁育并饲养时间在 5 年以上。
- 3.1.2 生产用水：为山泉水或矿泉水，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
色 泽	浅黄色至黄棕色	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
状 态	粉末状或颗粒状，无结块	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

#### 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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.9	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

#### 3.4 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法



## 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、GB 28050 和《食品标识管理规定》;直接食用的产品标签还应符合 GB 28050;产品运输包装标志应符合相关要求。

### 6.2 包装

产品内包装采用符合 GB 9683 的复合食品包装袋或符合 GB 4806.7 的食品接触用塑料袋或符合 GB 4806.5 玻璃制瓶包装;产品包装规格根据市场和客户要求确定。运输用外包装瓦楞纸箱应符合 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

产品应储存在室温密闭干燥处、储存仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。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,玻璃瓶和复合食品包装袋包装的产品保质期为24个月;塑料袋包装的产品保质期为12个月。