

Q/XEY

海南省食品安全企业标准

Q/XEY 0003S—2024

代替 Q/XEY 0003S—2020

干制鳄鱼制品



2023-12-15 发布

2024-01-30 实施

海南喜鳄缘农业开发有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替 Q/XEY 0003S—2020《干制鳄鱼肉》。

本标准与 Q/XEY 0003S—2020 相比主要变化如下：

- 引用最新版本的规范性引用文件；
- 修改了产品名称；
- 修订了范围章；
- 增加了产品分类。

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。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/XEY 0003S—2020。

干制鳄鱼制品

1 范围

本标准规定了干制鳄鱼制品的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

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 9683 复合食品包装袋的卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）

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

《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》

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 纯鳄鱼肉干

以鲜新的鳄鱼肉为原料，经清洗、切片、干燥（冷风干加日晒）、包装等工艺制成的非即食（食用前需熟制：如煲汤或炖汤）的纯鳄鱼肉干。

3.2 带皮鳄鱼肉干

以新鲜的带皮鳄鱼肉为原料，经清洗、切片、干燥（冷风干加日晒）、包装等工艺制成的非即食（食用前需熟制：如煲汤或炖汤）的带皮鳄鱼肉干。

3.3 带皮骨鳄鱼肉干

以新鲜的带皮骨鳄鱼肉为原料，经清洗、切片、干燥（冷风干加日晒）、包装等工艺制成的非即食（食用前需熟制：如煲汤或炖汤）的干制鳄鱼肉

3.4 鳄鱼皮（胶）干

以鲜新鳄鱼皮为原料，经清洗、切片、干燥（冷风干加日晒）、包装等工艺制成的非即食（食用前需熟制：如煲汤或炖汤）的鳄鱼皮（胶）干。

4 技要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鳄鱼肉、带皮鳄鱼肉、带皮骨鳄鱼肉、鳄鱼皮：应符合 GB 2733 的要求，鳄鱼来源应符合《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，即人工繁育的暹罗鳄（*Crocodylus siamensis*）、湾鳄（*Crocodylus porosus*）和尼罗鳄（*Crocodylus niloticus*）；饲养时间在 5 年以上。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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	具有本品应有的色泽	将被检样品置于一洁净的玻璃瓶中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状及是否存在杂质，并嗅其气味，辨其滋味
性 状	片状或块状，无霉变、无虫蛀	
滋味与气味	具有本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	

4.3 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	≤ 30.0	GB 5009. 3
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009. 12
无机砷（以 Asg 计）	≤ 0.1	GB 5009. 11
甲基汞（以 Hg 计）, mg/ kg	≤ 1.0	GB 5009. 17
镉（以 As 计） ^a , mg/kg	≤ 0.2	GB 5009. 15
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤ 2.0	GB 5009. 123

表2 理化指标 (续表)

项 目	指 标	检验方法
多氯联苯, ^a mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
^a 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180的总和。		

4.4 净含量

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

5 生产加工过程的卫生要求

应符合14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

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。

6.2 抽样

每批产品按0.05%随机抽样,每批抽样量不少于4个最小完整包装,样品分成两份,一份用于检验,一份用于留样。

6.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格,签发合格证后方可出厂,出厂检验的项目为:感官要求、净含量、水分。

6.4 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。

- 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异时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 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。微生物指标以外的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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品销售标签应符合GB 7718规定。储运标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装采用符合GB 9683的复合食品包装袋或符合GB 4806.7塑料袋真空包装，产品外包装应符合GB 23350的要求。外包纸箱应符合GB/T 6543规定。包装规格为100g/包、50g/包。或根据市场需求规格包装。

7.3 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，防挤压、碰撞、冻结。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。

7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内，仓库周围应无气污染，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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标示执行。
