

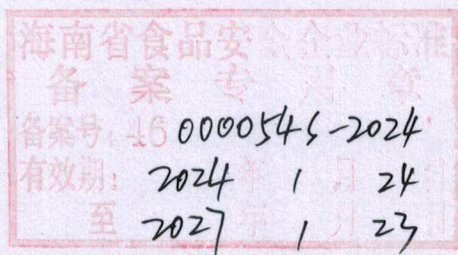
Q/XEY

海南省食品安全企业标准

Q/XEY 0001S—2024

代替 Q/XEY 0001S—2020

鳄鱼汤



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 0001S—2020《鳄鱼汤》。

本标准与 Q/XEY 0001S—2020 相比主要变化如下：

——引用最新版本的规范性引用文件；

——修订了产品范围；

——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 0001S—2020。

鳄鱼汤

1 范围

本标准规定了鳄鱼汤的产品分类、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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
- 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
- DBS 46/002 海南省食品安全地方标准 干制牛大力
- 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》

国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 2023 年第 9 号公告《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》

卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》
《中华人民共和国药典》（2020 版）

3 产品分类

3.1 老鳄鱼汤

以水（山泉水或矿泉水）、人工繁育并饲养时间在 5 年以上的鲜鳄鱼肉为主要原料，选择性添加莲子、枸杞子、桂圆、茨实、百合、红枣、玉竹、薏苡仁、茯苓、五指毛桃、黄精、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、灵芝、天麻、牛大力等原料，以食用盐为辅料，经清洗、切块、配料、灌装、封口、蒸煮和灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成、可直接食用的老鳄鱼汤。

3.2 人参老鳄鱼汤

以水（山泉水或矿泉水）、人工繁育并饲养时间在 5 年以上的鲜鳄鱼肉、人参（人工种植，五年及以下）为主要原料，选择性添加莲子、枸杞子、桂圆、茨实、百合、红枣、玉竹、薏苡仁、茯苓、五指毛桃、黄精、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、灵芝、天麻、牛大力等原料，以食用盐为辅料，经清洗、切块、配料、灌装、封口、蒸煮和灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成、可直接食用的人参老鳄鱼汤。

3.3 牛大力老鳄鱼汤

以水（山泉水或矿泉水）、人工繁育并饲养时间在 5 年以上的鲜鳄鱼肉、牛大力为主要原料，选择性添加莲子、枸杞子、桂圆、茨实、百合、红枣、玉竹、薏苡仁、茯苓、五指毛桃、黄精、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、灵芝、天麻等原料，以食用盐为辅料，经清洗、切块、配料、灌装、封口、蒸煮和灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成、可直接食用的牛大力老鳄鱼汤。

3.4 石斛老鳄鱼汤

以水（山泉水或矿泉水）、人工繁育并饲养时间在 5 年以上的鲜鳄鱼肉、铁皮石斛为主要原料，选择性添加莲子、枸杞子、桂圆、茨实、百合、红枣、玉竹、薏苡仁、茯苓、五指毛桃、黄精、党参、肉苁蓉、黄芪、灵芝、天麻、牛大力等原料，以食用盐为辅料，经清洗、切块、配料、灌装、封口、蒸煮和灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成、可直接食用的石斛老鳄鱼汤。

3.5 天麻老鳄鱼汤

以水（山泉水或矿泉水）、人工繁育并饲养时间在 5 年以上的鲜鳄鱼肉、天麻为主要原料，选择性添加莲子、枸杞子、桂圆、茨实、百合、红枣、玉竹、薏苡仁、茯苓、五指毛桃、黄精、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、灵芝、牛大力等原料，以食用盐为辅料，经清洗、切块、配料、灌装、封口、蒸煮和灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成、可直接食用的天麻老鳄鱼汤。

3.6 灵芝老鳄鱼汤

以水（山泉水或矿泉水）、人工繁育并饲养时间在 5 年以上的鲜鳄鱼肉、灵芝为主要原料，选择性添加莲子、枸杞子、桂圆、茨实、百合、红枣、玉竹、薏苡仁、茯苓、五指毛桃、黄精、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、黄芪、天麻、牛大力等原料，以食用盐为辅料，经清洗、切块、配料、灌装、封口、蒸煮和

灭菌（罐头食品工艺）、包装等工艺制成、可直接食用的灵芝老鳄鱼汤。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鳄鱼肉：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。

4.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 人参：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

4.1.4 牛大力：应符合 DBS 46/002 的规定。

4.1.5 莲子、枸杞子、桂圆、茨实、百合、红枣、玉竹、薏苡仁、茯苓、黄精：应符合《中华人民共和国药典》要求。

4.1.6 铁皮石斛、党参、肉苁蓉、黄芪、灵芝、天麻：应符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局 2023 第 9 号公告的要求。

4.1.7 五指毛桃：无污染、无虫蛀、污染物限量符合 GB 2762 的要求。

4.1.8 食用盐：符合 GB 2721 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
容 器		密封完好，无泄漏、无胖听，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	GB/T 10786
内 容 物	色 泽	呈各种配料煮熟后的自然色泽	
	性 状	固液相溶，无霉变、无虫蛀	
	滋味与气味	具有本品固有的滋味和气味，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
固形物, g/100g $\geq$	5.0	GB/T 10786
铅（以 Pb 计）, mg/kg $\leq$	0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As _G 计） $\leq$	0.1	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计）, mg/kg $\leq$	1.0	GB 5009.17
镉（以 As 计） ^a , mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）, mg/kg $\leq$	2.0	GB 5009.123
锡（以 Sn 计） ^a , mg/kg $\leq$	250	GB 5009.16
多氯联苯, ^b mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.190

^a仅用于镀锡包装罐的产品;

^b多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 的总和。

4.4 微生物限量

应符合商业无菌要求,按GB 4789.26规定的方法进行检验。

4.5 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规定的方法检测。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950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6立包装(总量不少于2kg),3个包装样品用于感官检查、理化指标和微生物指标检验,余下的用于留样,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,出厂检验的项目包括感官要求、净含量、固形物、商业无菌。

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

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。还应标示：（1）食用人群：配料有人参的产品孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜食用，配料有牛大力的产品婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用；（2）食用量，按配方投料量（以干品计）：人参食用量应 ≤ 3 克/天，牛大力食用量应 ≤ 8 克/天。储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装用金属罐应符合GB/T 14251规定，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280g/罐；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，仓库周围应无异气污染，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，产品保质期为 24 个月。