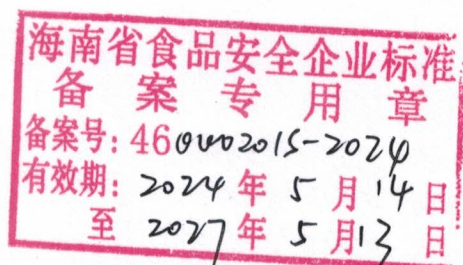


Q/JZL

海南省食品安全企业标准

Q/JZL 0005S—2024

凡纳滨对虾即食软壳虾



2024-04-15 发布

2024-05-20 实施

海南金芝麟保健食品有限公司 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。

本标准由海南金芝麟保健食品有限公司、中国海洋大学三亚海洋研究院提出。

本标准由海南金芝麟保健食品有限公司、中国海洋大学三亚海洋研究院起草。

本标准主要起草人：赵元晖、于馨晶、皮天翔。

本标准为首次发布。

凡纳滨对虾即食软壳虾

1 范围

本标准规定了凡纳滨对虾即食软壳虾的技术要求、食品添加剂、加工生产过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜或冷冻的凡纳滨对虾为主要原料，添加乳酸等，经去肠线、热烫、酸处理、去头、冷风干燥、分装、密封、杀菌等生产工艺制成的凡纳滨对虾即食软壳虾的生产控制、检验、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 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.20 食品安全国家标准 食品微生物学检验 水产品及其制品采样和检样处理
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 5009.123 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 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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 技术要求

3.1 原辅材料

- 3.1.1 凡纳滨对虾：应符合 GB 2733 的要求。
- 3.1.2 乳酸：应符合 GB 1886.173 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有该产品正常滋味、气味，无异味，无酸败味	
形 态	具有该产品正常的形状和组织状态，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
水分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3
甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, µg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

备注: 1. a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。
2. 污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4

注：样品的采样及处理按GB 4789. 1及GB 4789. 20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 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的使用品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 检验规则

6.1 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规格产品为一组批。

6.2 抽样

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 10 个独立包装（总量不少于 2kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

每批产品必须经企业质量检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

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) 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；
- 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。

6.5 判断规则

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。微生物指标中若有任何一项不符合标准要求时, 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标准要求时, 可以在原批产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、储存

7.1 标签、标志

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

7.2 包装

产品最小销售单元用纸塑铝复合软包装, 包装材料应分别符合GB 4806.7、GB 4806.13的要求, 产品外包装应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸箱, 纸箱应符合GB/T 6543的要求。

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; 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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内; 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。产品堆放时必须有垫板, 与地面距离为10cm以上, 与墙壁距离为20cm以上。

8 保质期

在符合本标准规定条件下, 产品保质期为12个月。