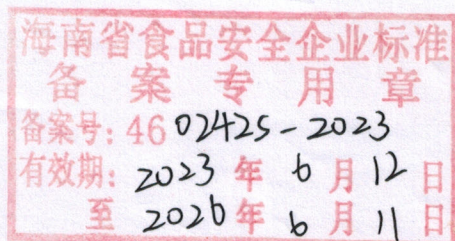


Q/XEY

海南食品安全企业标准

Q/XEY 0011S—2023

鳄鱼粽子



2023-05-10 发布

2023-06-30 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。

鳄鱼粽子

1 范围

本标准规定了鳄鱼粽子的产品分类、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。

本标准适用于以大米或糯米、鳄鱼肉、水为主要原料，选择性添加红豆、绿豆、黑豆、花生、冬菇、烧鹅、火腿、干贝、虾米，咸鸭蛋黄、莲子、坚果、蜜饯等馅料、食糖、食盐、食用植物油、酱油、味精、鸡精等，用粽叶包扎成型，经水煮至熟等生产工艺制成的鳄鱼粽子的生产控制、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 1352 大豆
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10371 鸡精调味料
SC/T 3207 干贝
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》
《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 产品分类

3.1 新鲜类

煮熟后未经真空包装等方式处理，在常温下贮存和销售的鳄鱼粽子。

3.2 真空包装类

经抽真空包装和灭菌工艺处理并在常温下贮存和销售的鳄鱼粽子。

3.3 冷冻贮存类

煮熟后包装在-18℃冷冻贮存和销售的鳄鱼粽子。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米或其他谷类食物：应符合 GB 2715 规定。

4.1.2 鳄鱼肉：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。

4.1.3 水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 红豆、绿豆、黑豆：应符合 GB 1352 的要求。

4.1.5 花生、坚果：应符合 19300 的要求。

4.1.6 冬菇：应符合 7096 的要求。

4.1.7 烧鹅：应符合 GB 2726 的要求。

4.1.8 火腿：应符合 GB 2730 的要求。

4.1.9 干贝、虾米：应符合 GB 10136 的要求。

- 4.1.10 咸鸭蛋黄：应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.11 蜜饯：应符合 GB 14884 的要求。
- 4.1.12 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.13 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.14 食用植物油：应符合 2716 的要求。
- 4.1.15 酱油：应符合 GB2717 的要求。
- 4.1.16 味精：应符合 GB2720 的要求。
- 4.1.17 鸡精：应符合 GB2720 的要求。
- 4.1.18 粽叶(茄冬叶)：按生产工艺要求进行处理，处理过程中不得使用有毒有害物质。

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
性 状	粽角端正，扎线松紧适度，无明显露角，粽体无外露	取以销售包装计的样品一件，检查表面形态，再按包装上标明的食用方法进行复热后剥去粽叶将粽子置于清洁的白磁盘中，在自然光下观察色泽及表面杂质，然后以餐刀剖开分别用目测、鼻嗅和口尝检查其性状、气味和滋味
色 泽	剥去粽叶，外观有光泽，呈所用物料应有的色泽	
滋、气味	具有粽叶、糯米及其他物料固有的香味，无酸败、发霉、发馊等异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 70.	GB 5009.3 中直接干燥法
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, µg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：酸价和过氧化值指标仅适用于动物性食品或坚果类为主要馅料的产品。

4.4 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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3

表 3 微生物限量（续表）

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	
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合 4.1 规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14481 的要求。

7 检验规则

7.1 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品种、同一规格产品为一组批。

7.2 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。每批产品抽样量不得少于 10 个最小独立包装，抽样重量不少于 1kg，5 个最小独立包装用微生物限量检验，余下用于感官检查和理化指标检验及留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、标签、菌落总数、大肠菌群。

7.4 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3.1-3.5规定的全部项目。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) 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。

7.5 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。

8 标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 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。

8.2 包装

包装材料采用符合 GB/T 10004 的塑料复合膜或 GB 4806.7 的食品接触用塑料制品, 其他内外包装材料应符合有关食品卫生标准要求。包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装形式分为散装、盒装、袋装和箱装。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染; 运输时应防雨、防潮、防晒; 装卸时轻放轻卸, 严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.3.2 速冻粽子产品装运前, 应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$, 运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于通风干燥处, 贮存和销售时应保持清洁卫生, 有防尘、防鼠、防蝇等设施。产品不应与墙面、地面接触, 间隔应在 10 cm 以上。

8.4.2 新鲜类粽子: 常温($9-25^{\circ}\text{C}$)贮存或 $4-8^{\circ}\text{C}$ 贮存。

8.4.3 速冻粽子产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内, 冷库应定期清扫、消毒。

9 保质期

在符合上述贮存条件下, 产品保质期按包装上标示的保质期执行。