

Q/LDL

凌海市达莲海珍品养殖有限责任公司企业标准

Q/LDL 0009S-2015

即食虾仁

2015-XX-XX 发布

2015-XX-XX 实施

凌海市达莲海珍品养殖有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品致病菌限量》制定。其它指标根据产品实测制定。

本标准由凌海市达莲海珍品养殖有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘清莲、李军达、门素双。

本标准属首次发布。

即食虾仁

1 范围

本标准规定了即食虾仁的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜海虾为主要原料，以白砂糖、食用盐、味精、柠檬酸为辅料，经清洗、去壳除杂、蒸煮、调味、烘干、包装、杀菌等工序制成的即食虾仁。

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 317 白砂糖

GB 1987 食品添加剂 柠檬酸

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 4789.7 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 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 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/T 5009.17 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/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5461 食用盐

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/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

生产所用原、辅料应符合食品安全标准及相关规定。

3.1.1 海虾：鲜活、无污染、无异味，并符合 GB 2733 及国家相关标准的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

3.1.4 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1987 的规定。

3.1.6 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光线充足的条件下，用肉眼观察其组织形态、色泽及杂质，嗅其气味，按包装上标明的食用方法，品尝滋味。
组织形态	虾体完整。肉质紧实有弹性	
滋、气味	具有本产品应有的滋、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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/(%)	≤ 70	GB 5009.3
盐分(以 NaCl 计)/(%)	≤ 4.0	GB/T 12457
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
甲基汞 ^a (以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.17

铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^b (PCBs)/(mg/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.190
^a 先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。 ^b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤	3000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10(第二法)
注:样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数;c 为最大可允许超出 m 值的样品数;m 为致病菌指标可接受水平的限量值;M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

3.5.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留及兽药残留限量

应符合 GB 2763 和国家有关兽药残留限量的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料及食品包装材料应查验产品质量合格证明或按标准要求进行检验，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一班次、同一条生产线、同一批投料生产的同一规格产品为一批。

4.2.2 抽样

应从完成预包装的成品中随机抽样，每批抽样数量不少于 2kg，样品的检验使用按国家有关标准和检验规则实施。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品必须经工厂质检部门按本标准规定检验合格，出具产品合格证方可出厂。

4.3.2 检验项目为本标准感官要求、净含量、水分、盐分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 检验项目为本标准要求的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

生产所用包装材料、容器等应符合食品安全标准及相关规定。内包装材料应符合 GB/T 10004 的规定，封口应严密。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，封扎应牢固，箱内应附有产品合格证。包装物质量应符合国家食品包装容器有关标准的要求，并从获得生产许可证、提供产品检验合格报告的生产企业采购。

5.3 运输

运输工具应干净卫生，运输过程中应在冷链条件下运输，冷藏车温度应控制在 0℃～4℃之间，并应有防雨、防晒措施。搬动时应轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的冷藏库内；不应与有毒、有害、有污染的物质同库贮存。不同产品规格应分类贮存，本着先进先出的原则；堆垛应距地面 10cm 垫起，距墙留出通风道，垛高以不压坏包装箱为宜。贮存温度为 0℃～4℃。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 6 个月。
