

ICS

Q/LDL

凌海市达莲海珍品养殖有限责任公司企业标准

Q/LDL 0003S—2014

熟冻对虾

文稿版次选择

2014—XX—XX 发布

2014—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》给出的规则起草。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2012《国家食品安全标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》并参考GB 2733-2005《鲜、冻动物性水产品卫生标准》制定，其它指标根据产品实测值确定。

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。

本标准主要起草人：李军达、刘清莲、薛勇。

本标准属首次发布。

熟冻对虾

1 范围

本标准规定了熟冻对虾的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜对虾为原料，经挑选、清洗、盐水煮熟、冷风干燥、速冻、包装制成的熟冻对虾。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.15 食品中镉的测定
GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB/T 5009.123 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 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
SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
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 原辅料要求

3.1.1 对虾：外形完整、新鲜、无腐败变质、无异味，应符合 GB 2733 、GB 2762 及国家有关渔药残留限量的规定。

3.1.2 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	红色或橙红色	在自然条件下，将样品置于白糖瓷盘内，在自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝等方法进行检验。观察色泽、形态、嗅其气味、品其滋味。
滋、气味	具有对虾固有的鲜味，无异味	
组织形态	虾体完整，肌肉组织肉质紧密有弹性，允许节间松弛和较小残缺	
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/% $\leq$	40	GB 5009.3
盐分（以NaCl计）/% $\leq$	12	GB/T 12457
挥发性盐基氮/(mg/100g) $\leq$	30	GB/T 5009.44
铅（以Pb计）/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.12
无机砷（以As）/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB/T 5009.11
甲基汞 ^a （以Hg计）/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB/T 5009.17
镉（以Cd计）/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB/T 5009.15
铬（以Cr计）/(mg/kg) $\leq$	2.0	GB/T 5009.123
多氯联苯 ^b /(mg/kg) $\leq$	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

应符合表3和表4的要求。

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) ≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	30	GB 4789.3

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 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 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 规定的方法检验。

3.7 食品加工过程

应符合GB 14881和SC/T 3009的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，需经企业质量检验部门按本标准逐批进行检验，检验合格、签发合格证后方可入库和出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、盐分、水分、净含量、挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为标准的全部技术要求。

4.4.2 正常生产时，每半年至少进行一次；有下列情况之一，应做型式检验：

- a) 产品正式投入批量生产时；
- b) 原料、工艺有较大的变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产超过半年重新恢复生产时；
- d) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- e) 检验结果与上次型式检验结果有较大差异和质检机构认为必要时；
- 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

包装用塑料袋应符合 GB/T 10004 的规定，运输用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁，干燥、无异味、无污染，并应有防雨、防晒措施。运输中严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输，防止污染。搬运中应轻拿轻放，防止包装箱损坏。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内；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。本品应贮存于-18℃冷藏设施中。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为6个月。