

Q/LDL

凌海市达莲海珍品养殖有限责任公司企业标准

Q/LDL 0011S-2015

醉泥螺

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 食品中致病菌限量》、GB 10136-2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》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。

醉泥螺

1 范围

本标准规定了醉泥螺的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以活泥螺、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、食用植物油、香辛料(辣椒、姜)、白酒、黄酒、清酒、纯净水为原料,经吐泥、清洗、盐渍、醉制、调味、包装、冷冻等工艺加工制成的可直接食用的腌制水产品醉泥螺。

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 317 白砂糖

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 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/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 5009.15 食品安全国家标准 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 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

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 10136 腌制生食动物性水产品卫生标准
 GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
 GB/T 13662 黄酒
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
 GB/T 20822 固液法白酒
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 QB/T 1871 双向拉伸尼龙(BOPA)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋
 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 活泥螺：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 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
 3.1.6 香辛料(辣椒、姜)：应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691的规定。
 3.1.7 黄酒：应符合GB/T 13662的规定。
 3.1.8 白酒：应符合GB/T 20822的规定。
 3.1.9 清酒：应符合GB/T 2758的规定。
 3.1.10 纯净水：应符合GB 19298的规定。
 3.1.11 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	具有本品应有的色泽	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、口尝、鼻嗅等方法进行检验。
组织、形态	螺体饱满完整，汤汁微浑浊，允许有少量沉淀物	

滋味、气味	具有本品固有的滋、气味，无异味	观察色泽、形态、嗅其气味、品其滋味。
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
固形物含量/(%)	≥ 60	GB/T 10786
盐分(以 NaCl 计)/(%)	≤ 7.0	GB/T 12457
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB/T 5009.37 (按 GB/T 5009.56 提取脂肪)
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5009.37 (按 GB/T 5009.56 提取脂肪)
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
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、大肠菌群指标

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)	≤ 5000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3

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 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 寄生虫囊蚴指标

不得检出寄生虫囊蚴。按 GB 10136 附录 B 规定的方法进行检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 GB 10136 附录 A 的规定。

3.9 净含量偏差

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

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,检验合格后,签发合格证方可入库和出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、固形物含量、盐分、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。外箱还另须标注“-18℃以下贮存”字样。

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 QB/T 1871 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

运输产品的厢体必须符合卫生要求，箱内温度应保持-18℃或更低的温度，运输途中允许温度升到-15℃，但交货后应尽快降至-18℃。运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮藏在温度为-18℃或更低的冷藏库内。温度波动要求控制在±2℃以内，室内温度应均匀，并应做好记录。产品贮藏应有垫板(架)，离地空隙不少于 10cm，离墙空隙不小于 20cm，离屋顶空隙不小于 30cm。不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 12 个月。

