

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
210 0050 S- 2017 号

Q/JBS

锦州笔架山食品有限公司企业标准

Q/JBS 0002S-2017

虾油

2017-09 -29 发布

2017-10 -30 实施

锦州笔架山食品有限公司 发布

案查部林业企分
号 -2



Q/JBS 0002S-2017

前 言

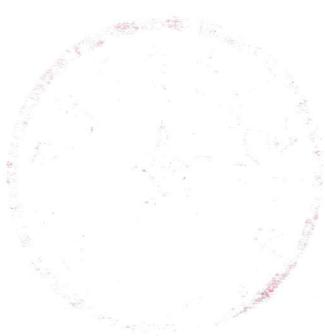
本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准中污染物限量指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》制定。致病菌依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准。其他指标参照 SB/T 10324-1999《鱼露》和产品实测值确定。

本标准由锦州笔架山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：季广仁、张尤远、赵琰凯。

本标准属首次发布。



虾 油

1 范围

本标准规定了虾油的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存和运输。

本标准适用于以鲜海虾为原料，经清洗、加入食用盐腌制、发酵、过滤、包装等工艺制成的水产调味品虾油。

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 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- 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 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9687 食品包装聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- 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
- QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- 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 产品分类

按投料不同可分为：乌虾油、白银虾油。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小鲜虾：应符合 GB 2733 和 GB 2762 及国家有关渔药残留限量的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	
色 泽	乌虾油为黑色
	白银虾油为黄色
滋、气味	具有本品固有的鲜美风味和滋味
形 态	液态
杂 质	允许有少量沉淀，无可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮/(mg/100g) \geq	0.30
全氮/(%) \geq	0.30
食盐/(%) \geq	15.0
铅(以pb计)/(mg/kg) \leq	0.9
无机砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.5

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/ml)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 (CFU/ml)	5	2	10	10 ²

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行

4.4.2 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）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

4.5 加工生产过程的要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 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。

5 试验方法

5.1 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将样品包装打开，观察色泽、嗅气味、品尝滋味，然后将试样至于洁净的量杯中观察形态和杂质。

5.2 理化指标

5.2.1 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 规定的方法测定。

5.2.2 食盐

按 GB/T 12457 规定的方法测定。

5.2.3 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 全氮

按 GB 18186 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的平板计数法方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

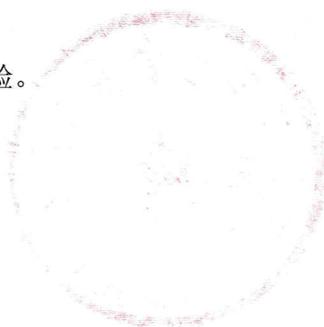
按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.3.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法检验。



5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为感官、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

6.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定期投产时；
- 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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；

6.5 判定规则

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

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标签应符合 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。

7.2 包装

产品内包装材料采用玻璃瓶，应符合 QB/T3563 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。封口严密，包装结实。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品在常温下贮存于阴凉、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 12 个月。

