

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案号
2107 0055 S- 2017 号

Q/JXC

锦州小菜有限责任公司企业标准

Q/JXC 0002S—2017

虾 油

2017-10-10 发布

2017-11-11 实施

锦州小菜有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

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。

本标准由锦州小菜责任有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:刘春丽。

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。

本标准适用于以海虾为原料经盐腌、发酵、滤制、抽油，添加味精和食品添加剂而成的虾油。

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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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/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 5009.39 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 食品安全国家标准 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- 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
- QB 2142 碳酸饮料玻璃瓶
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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

按氨基酸态氮含量不同可分为：一级（原汁虾油）、二级。

4 要求

4.1 原辅料要求：

4.1.1 乌虾：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。

4.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 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	要 求
色 泽	黄棕色或棕褐色
滋、气味	具有本品固有的咸鲜、无异味
形 态	不浑浊、液体、不分层
杂 质	允许有少量沉淀、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	
	一级	二级
氨基酸态氮/(mg/100g) $\geq$	0.7	0.2
全氮/(%) $\geq$	0.4	
食盐/(%) $\leq$	30.0	
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的规定。

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 或 CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 (CFU/ml 或 CFU/g)	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 或 25ml 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 (ml)	10000 CFU/g (ml)
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g (ml)	1000 MPN/g (ml)

注 1: n 为同一批次产品应采集的样件数; 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 为致病菌指标最高食品安全限量值。

4.5 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关的标准和规定。
- 4.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 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。

4.7 加工生产过程的要求

应符合 SC/T 3009 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, 然后将试样至于清洁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

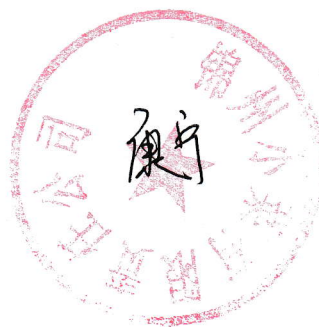
按GB 4789.10第二法规定的方法检验。

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 入库检验

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

6.2.1 组批

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。按批号抽样。

6.2.2 抽样

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要求、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

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) 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 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。标志应清晰、完整、牢固。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。食品标签中应标注氨基酸态氮的含量、质量等级。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固,应符合国家食品包装材料标准的规定。塑料瓶应符合 GB 9688; 塑料袋(盒)应符合 GB/T 10004 的规定; 玻璃瓶应符合 QB 2142; 瓦楞纸箱符合 GB/T 6543。

7.2.2 包装要求

一定数量的小包装袋(盒)、玻璃瓶装入纸盒或纸箱中,盒或箱中加产品合格证,纸箱底部用黏合剂粘牢,上下用封箱带粘牢或打包带捆扎。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味,运输中防止日晒雨淋、虫害、有害物质的污染,装卸时要轻拿轻放,防止机械损坏。

7.4 贮存

成品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内,防止虫害及其他损害。不同品种,不同规格,不同批次的产品分别堆垛,与地面距离高于 10cm,离墙大于 20cm,堆放高度以纸箱受压不变为宜。

在符合本标准规定的贮运条件下,产品保质期为12个月。

