

Q/YZH

锦州亿中海水产品加工有限公司企业标准

Q/YZH 0002S-2014

低盐盐渍即食海蜇

2014-XX-XX 发布

2014-XX-XX 实施

锦州亿中海水产品加工有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准食品安全指标依据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》和参考SC/T 3210《盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头》制订。

本标准由锦州亿中海水产品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨吉成。

本标准属首次发布。

低盐盐渍即食海蜇

1 范围

本标准规定了低盐盐渍即食海蜇的要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以盐渍海蜇为原料，经清洗、浸泡、挑选、包装而成的低盐盐渍即食海蜇。

2 规范性引用文件

下列文件对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 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 食品污染物限量

GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验

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/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定

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 9687 复合食品包装袋卫生标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

SC/T 3009 水产品加工质量管理规范

SC/T 3011 水产品中盐分的测定

SC/T 3016 水产品抽样方法

SC/T 3210 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

SB/T 10371 鸡精调味料

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 盐渍海蜇：应符合 SC/T 3210 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	海蜇丝呈白色或浅黄色（自然色泽）；
滋、气味	松脆、具有天然海蜇固有滋、气味，无异味
组织形态	蜇丝呈条状及少许小块状；蜇头呈不规则小块状
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 90
食盐（以NaCl计）/%	≤ 2.0
明矾/%	≤ 0.1
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 2.0
^a 甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.5
^b 多氯联苯/（mg/kg）	≤ 0.5
^a 可先测总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量时，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

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数（cfu/g）	≤ 5000
大肠菌群（MPN/100g）	≤ 30
致病菌（沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌）	符合GB 29921规定

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 生产加工过程的要求

应符合GB/T 23871的规定。

3.7 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。

4 试验方法

4.1 感官要求

在自然光线、无异味的环境中，将样品放在白色搪瓷盘中，察验色泽、组织形态、杂质，嗅其味，品尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定进行。

4.2.2 食盐

按 SC/T 3011 规定进行。

4.2.3 明矾

按 SC/T 3210 中的 5.4 规定进行。

4.2.4 无机砷

按 GB/T 5009.12 规定进行。

4.2.5 铅

按 GB 5009.11 规定进行。

4.2.6 甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定进行。

4.2.7 多氯联苯

按GB/T 5009.190 规定方法测定。

4.3 微生物指标

按 GB/T 4789.20 规定方法测定。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定进行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料入库前应查验质量证明或检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批原料，同一班次、同一生产线生产的产品为一批。抽样按 SC/T 3016 执行。

5.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

5.4 出厂检验

产品应经生产企业质检部门检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量偏差。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，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) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.6 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准时，判定合格品。如有一项指标不符合本标准，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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装的标志应符合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。

6.2 包装

产品内包装材料采用复合食品包装袋。包装材料应符合GB 9687的规定。包装应牢固、严密。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、并应有防雨、防晒措施。运输中不得与有腐蚀性或有毒有害的物品混运。。搬运中应轻拿轻放，防止包装箱损坏。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风的库房内。产品不应与有毒、有害、有污染的物质同库贮存。不同品种、规格应分类贮存，本着先进先出的原则。堆垛应距地面 10 cm垫起，距墙留出通道。垛高以不压坏包装箱为宜。

在上述条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。
