

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

Q/LDL

凌海市达莲海珍品养殖有限责任公司企业标准

Q/LDL 0014S—2014

酶解海参复合粉

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》给出的规则编写。

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》、GB 7101-2003《固体饮料卫生标准》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。

酶解海参复合粉

1 范围

本标准规定了酶解海参复合粉的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以海参为主要原料，麦芽糊精、鸡粉为辅料，海参经清洗去杂、酶解（木瓜蛋白酶）、干燥，与辅料混合，经包装、灭菌等工艺制成的酶解海参复合粉。

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/T191 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.123 食品中铬的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 23527 蛋白酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SB/T 10415 鸡粉调味料

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 原料要求

3.1.1 海参：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 鸡粉调味粉：应符合 SB/T 10415 的规定。

3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 木瓜蛋白酶：应符合 GB/T 23527 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	浅灰色	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、口尝、鼻嗅等方法进行检验。观察色泽、形态、嗅其气味、品其滋味。
组织形态	粉状，内含小颗粒	
滋、气味	具有该产品特有的滋、气味，无异味	
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
蛋白质/（%）	≥ 40	GB 5009.5
水分/（%）	≤ 8.0	GB 5009.3
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB/T 5009.17
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 2.0	GB/T 5009.15

铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤	2.0	GB/T 5009.123
多氯联苯 ^b /(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

应符合表3和表4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)	≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	≤	50	GB 4789.15

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 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

3.6.2 食品添加剂使用品种及使用量应符合 GB 2760 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。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 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企业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规格的产品为一批。从每批产品中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要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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。严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装混运，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。下放垫板，离墙 20cm 以上，离地 10cm 以上，常温贮存，并遵守先进先出的原则。在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。
