

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0042 S- 2020 号

Q/TSJ

锦州同盛居小菜厂企业标准

Q/TSJ 0004S-2020

虾油

2020-06-27 发布

2020-07-28 实施

锦州同盛居小菜厂 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第一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 食品中的污染物限量》、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。

本标准由锦州同盛居小菜厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨金华。

本标准属首次发布。



虾油

1 范围

本标准规定了虾油的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以海虾为原料经清洗、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，凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，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 T5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T5009.39 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/T8967 食品安全国家标准 谷氨酸钠（味精）
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T4594 玻璃容器 食品罐头
- 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 原辅料要求

3.1.1 海虾：符合 GB 2733 和 GB 2762、及国家有关渔药残留限量的规定。

3.1.2 生产用水：符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 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	指 标
外观	黑色或红黄褐色液体
口味	具有本品特有的鲜美风味
杂质	允许有少量沉底、无可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮（以氮计）/（mg/kg） $\geq$	0.30
全氮/（%） $\geq$	0.3
食盐/（%） $\geq$	15
铅（以 pb 计）/（mg/kg） $\leq$	0.9
无机砷（以 As 计）/（mg/kg） $\leq$	0.5

3.4 微生物指标

3.4.1 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 样品分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.22 执行				

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	^a 采样方案及限量（若非指定，均以/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)	10000CFU/g (mL)
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g (mL)	1000MPN/g (mL)

注 1: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

3.5 生产加工过程

应符合 GB/ 14881 的规定。

3.6 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，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 试验方法

4.1 感官要求

将产品放在白瓷盘中，用玻璃棒将样品搅拌铺平，放在自然光线下用感官检验。

4.2 理化指标

4.2.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.39 规定的方法测定。

4.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

4.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.5 全氮按 GB 18186 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的平板计数法方法检验。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.3.4 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法检验。

4.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验

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

生产用原辅料、包装材料入库前应经企业质量检验部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以同一次投料，同一工艺、同一天生产线的，同一班次生产的，同一规格等级的产品为一“批”。按批号抽样。



5.2.2 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。抽样的数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

企业产品出厂前应每批产品应经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数，大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

5.4.2 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异式较大时；
- 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；

5.5 判定规则

产品经检验全部检验项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批次产品中加倍抽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。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标志应清晰、牢固。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。

6.2 包装

产品内包装材料采用玻璃瓶，应符合 QB/T 4594 的规定。包装应严密、牢固。外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T6543 规定。

6.3 运输

产品在运输过程中，应轻装轻卸，不得与有害物品运，运输工具应清洁。

6.4 贮存

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

在符合本标准规定的条件下，产品常温下保质期为 12 个月。

