

Q/JXC

锦州小菜有限责任公司企业标准

Q/JXC 0002S—2014

虾 油

2014-XX-XX 发布

2014-XX-XX 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。

本标准食品安全指标依据 GB 10133-2005《水产调味品卫生标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 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》制定。

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 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
- 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/T 4789.3-2003 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 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/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- 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 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 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)	≥	0.7	0.2
全氮/(%)	≥	0.40	
食盐/(%)	≤	30.0	
铅(以pb计)/(mg/kg)	≤	1.0	
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	
镉(以cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	
多氯联苯/(mg/kg)	≤	2.0	
多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

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	指 标
菌落总数/(CFU/g) ≤	8000
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	30

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/25 mL表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/mL	10000 CFU/ mL
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/ mL	1000 MPN/ 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 食盐

按GB/T 12457规定的方法测定。

5.2.2 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 规定的方法测定。

5.2.3 全氮

按 GB 18186 规定的方法测定。

5.2.4 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.6 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

5.2.7 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 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 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2003 规定的方法测定。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定进行测定。

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。
